

Forelle Müllerin in Mandelbutter



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	2 Esslöffel
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	3 Esslöffel
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Forellen	4 Stk.
Speiseöl / Öl	3 Esslöffel
Zitronensaft	1 Esslöffel
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Weizenmehl (griffig)	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die gewaschenen und trockengetupften Forellen innen und außen mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Fischpfanne erhitzen, die Forellen beidseitig in Mehl wenden und von beiden Seiten je 2 Minuten anbraten.

Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 220°C ca. 10 Minuten fertig braten.

Die Forellen auf einer Platte anrichten und warm stellen.

Das Öl abgießen, Butter aufschäumen, Mandel darin bräunen, mit Zitronensaft und Petersilie vollenden und über die Forellen gießen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-787-Forelle-Muellerin-in-Mandelbutter.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at