

ALLENDORF

Gebratene Forelle mit Zitronenschaum

2 Portionen

1 Bio Zitrone

2 Forellen, frisch vom regionalen Händler

150 g Mehl

5 Eßl. Butter

½ Bund Petersilie – etwas zum Bestreuen zurückhalten

Salz, Pfeffer

Die Forelle – falls noch nicht geschnehen - ausnehmen und waschen, anschließend trocken tupfen. Mehl auf einen Teller verteilen.

Zitrone waschen, zwei Scheiben aus der Mitte schneiden und aus der Restlichen den Saft ausdrücken. Die Forelle innen und außen salzen sowie mit Zitronensaft beträufeln. Die gewaschene Petersilie grob hacken und mit je einer Scheibe Zitrone in den Bauch der Forelle füllen. Anschließend die Forelle im Mehl gründlich wenden und abklopfen.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Forelle von beiden Seiten goldbraun anbraten. Ca. 8 Minuten und immer wieder etwas von der heißen Butter übergießen. Das macht den Fisch knusprig.

Für den Zitronenschaum:

2 Eigelbe

Zitronensaft von 1 Zitrone

Salz, Pfeffer

Eigelbe in eine Schüssel (am besten mit rundem Boden) geben, leicht Salzen und mit einem Schneebesen aufschlagen. Zitronensaft einrühren und im heißen Wasserbad schlagen, bis eine cremige Sauce entsteht.

Forelle auf einen vorgewärmten Teller anrichten etwas Petersilie bestreuen

Dazu servieren wir Bratkartoffel und Salat. Wir wünschen guten Appetit!



WEINGUT
FRITZ ALLENDORF