

Ofen-Forelle mit Petersilien-Kartoffeln und Basilikum-Dip

Für 2 Personen

2 Forellen, klein	6 Kartoffeln, festkochend	300 g Joghurt
150 g Crème-fraîche	1 Zwiebel, klein	1 Zitrone, unbehandelt
2 EL Olivenöl	3 Zehen Knoblauch	1 Bund Basilikum
1 Bund Petersilie, glatt	3 Zweige Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Den Thymian und ein halbes Bund Petersilie zupfen. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Forellen waschen, trocken tupfen und die Innenseiten ordentlich mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Fische mit den gezupften Kräuter, etwas Olivenöl sowie den Zitronenscheiben füllen. Zum Schluss die Hautseite der Forellen mit Olivenöl einreiben. In eine Auflaufform mit Gittereinsatz eine halbes Glas Wasser geben. Die Forellen auf das Gitter legen und circa 25 Minuten im Backofen garen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und im Mixer klein häckseln. Den Basilikum zupfen und zusammen mit dem Crème-fraîche und dem Joghurt in den Mixer geben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei Esslöffel Olivenöl unter die Kartoffeln mischen, das Bund Petersilie zupfen, fein hacken und über die Kartoffeln geben.. Die Forellen mit den Kartoffeln und dem Dip auf den Tellern anrichten und servieren.

Romina Andolina am 02. November 2009