

Forelle Müllerin Art mit Rahmkartoffeln

Für 2 Personen

2 Forellen, a 300 g	300 g Kartoffeln, fest	200 ml Sahne
1 Zitrone, unbehandelt	5 EL Mehl	2 EL Butter
1 Bund Petersilie, glatt	1 Muskatnuss	Butterschmalz
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und circa zehn Minuten in Salzwasser kochen lassen. Währenddessen die Forellen mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und in dem Mehl wenden. Anschließend die Fische bei mittlerer Hitze in Butterschmalz rundum anbraten und immer wieder mit dem flüssigen Fett übergießen. Die Sahne in einem Topf erhitzen, die Kartoffelscheiben abschrecken und in der Sahne für zehn Minuten ziehen lassen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Die Forellen mit den Rahmkartoffeln auf Tellern anrichten.

Irmi Brey am 25. Februar 2010