

Regenbogen-Forelle mit Petersilien-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Regenbogenforellen	6 Kartoffeln, fest	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Rosmarin	1 Stück Ingwer	2 Knoblauchzehen
170 g Butter	Salz	Pfeffer

Die Kartoffel schälen und halbieren. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Die Forelle waschen, trocken tupfen und von innen mit dem Daumen gut reinigen und trocknen. Die Forelle innen mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend von außen mit Salz und Pfeffer würzen. 100 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Den Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Den Knoblauch, den Rosmarin und den Ingwer dazu geben. Das Ganze etwas einkochen lassen. Anschließend den Knoblauch, den Rosmarin und den Ingwer entfernen. Die Regenbogenforellen in die Pfanne geben. Nach zwei Minuten wenden. Das Auge des Fisches beobachten. Sobald sich die Augen weiß färben ist der Fisch gar. Die Kartoffeln abgießen. Die Petersilie klein schneiden und zu den Kartoffeln geben. Die restliche Butter dazugeben und vermengen. Die Regenbogenforelle auf einem Teller anrichten. Die Petersilienkartoffeln dazu geben und servieren.

Andreas Lux am 30. Juni 2010