

Forelle Müllerin Art mit Salzkartoffeln und Gurken-Salat

Für 2 Personen

1 Forelle, ca. 250 g	4 Kartoffeln, fest	1 Gurke
1 Knoblauchzehe	50 g Butter	50 g Butterschmalz
1 Bund Petersilie, glatt	1 Zweig Rosmarin	1 Bund Dill
4 EL Weißweinessig	100 g Zucker	Mehl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen. 50 Gramm Mehl in eine flache Schale geben. Die Rosmarinnadeln und Petersilienblätter abzupfen. Die Forelle waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Fisch in Mehl wenden und mit Rosmarin und etwa Dreiviertel der Petersilie füllen. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Forelle und den Knoblauch darin etwa 20 Minuten langsam braten. Die Gurke schälen, von den Enden befreien und in dünne Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben mit etwas Salz ziehen lassen. Den Essig, den Zucker und etwas Pfeffer vermengen. Die Gurkenscheiben gut ausdrücken und mit dem Dressing vermengen. Etwas Dill abzupfen und zu dem Gurkensalat geben. Die restliche Petersilie fein hacken. Die Kartoffeln abgießen, mit der Butter bestreichen und mit der Petersilie bestreuen. Die Forelle mit den Salzkartoffeln und dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Hanna Willruth am 01. September 2010