

Forelle Müllerin mit Petersilien-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 ganze Forellen, küchenfertig	2 festk. Kartoffeln	2 unbehandelte Zitronen
120 g Butter	50 g Mehl	1 EL Worcestersoße
100 ml trockener Weißwein	1 Zweig krause Petersilie	2 Zweige glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser garen. Von den ausgenommenen Forellen die Flossen entfernen. Auf beiden Seiten mit einem scharfen Messer einen halben Zentimeter tiefe Einschnitte in zwei Zentimeter großen Abständen machen. Mit einer Schere ein paar Knicke im Rückgrat machen, wodurch das Aufbiegen beim braten Fangfrischer Forellen vermieden wird. Anschließend waschen und trocken tupfen. Den Saft von einer Zitronen auspressen und den Fisch mit der Hälfte des Saftes, Salz, Pfeffer, der glatten Petersilie und Paprikapulver füllen. Anschließend den Fisch in Mehl wenden und in heißer Butter auf beiden Seiten knusprig braten. Den Fisch zum Fertiggaren in den Backofen geben. Den Fisch aus dem Backofen nehmen und mit Worcestersoße beträufeln. Den Bratenrückstand in der Pfanne mit einem Stück Butter erhitzen, aufschäumen und leicht braun werden lassen. Anschließend mit dem restlichen Zitronensaft und dem Weißwein ablöschen. Anschließend die Forellen mit dem Sud begießen. Die krausen Petersilienblätter von den Stängeln zupfen und klein hacken. Die Kartoffeln abgießen und mit der Petersilie bestreuen. Eine Hälfte der Zitrone in Scheiben schneiden. Den Fisch und die Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit den Zitronenscheiben garnieren.

Helene Hrabal am 23. Februar 2012