

# Forelle 'Müllerin', Schmorgurken in Dill-Soße, Kartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für die Forelle:**

2 Forellen	2 Zitronen	125 g Mehl
100 g Butter	40 g Butterschmalz	Salz

**Für die Kartoffeln:**

350 g Drillinge	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL Butter
Salz		

**Für die Schmorgurken:**

500 g Schmorgurken	1 Zitrone, Abrieb	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	100 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein
150 g Sahne	2 TL Mehl	2 TL Senfkörner
$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	1 Bund Dill	1 Muskatnuss
50 g Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Forelle:**

Eine Zitrone halbieren und auspressen, die zweite in dünne Scheiben schneiden.

Die Forellen innen und außen waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft und Salz würzen und 10 Minuten beiseitelegen. Mehl auf einen großen Teller geben und die Forellen darin rundum wenden.

Butterschmalz und 1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen, Forellen hineingeben und von beiden Seiten ca. 7 Minuten braten. Dabei immer wieder das heiße Fett mit einem Löffel über den Fisch geben.

Übrige Butter in einem Topf zerlassen, etwas Zitronensaft und Salz hinzugeben und mit dem Schneebesen verrühren.

**Für die Kartoffeln:**

Die Kartoffeln schälen und in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Butter in einer großen Pfanne aufschäumen. Die Kartoffeln abgießen, in die Pfanne geben und anschwelen. Gehackte Petersilie zugeben und vermengen. Mit Salt würzen.

**Für die Schmorgurken:**

Die Gurke der Länge nach halbieren, mit einem kleinen Löffel die Kerne herauslösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden.

Den Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Öl und Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Zwiebeln, Senf- und Korianderkörner ins heiße Fett geben und 2 Minuten bei niedriger Hitze andünsten. Die Gurke dazugeben und das Gemüse mit dem Mehl bestäuben, mit Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Fond und Sahne zugeben und alles ca. 10 Minuten schmoren lassen bis die Gurken bissfest sind. Die Sauce sämig reduzieren.

Die Schmorgurken mit Zitronenabrieb, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fisch aus der Pfanne nehmen, abtropfen lassen und auf Tellern mit Petersilien-Kartoffeln und Gurken anrichten. Zitronen-Butter über die Forellen geben, mit Petersilie und Zitrone garnieren und servieren.

Christian Wemhoff am 04. Oktober 2018