

Forelle im Pergament-Papier mit Gemüse und Radieschen

Für zwei Personen

Für die Forelle:

1 kleine Forelle á 350 g	2 Cocktailtomaten	1 Karotte
1 kleine Stange Lauch	4 Knoblauchzehen	500 ml trock. Weißwein
4 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin	2 EL Butter
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Radieschen:

150 g Radieschen	1 Zitrone, (Saft)	1 TL flüssiger Honig
2 EL Olivenöl	Meersalz	

Für die Garnitur:

4 Zweige Thymian

Für die Forelle:

Den Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Die Karotten schälen, von den Enden befreien und in feine Streifen schneiden. Den Lauch von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Streifen schneiden.

Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Olivenöl, Knoblauch und Thymian mischen; Butter in einem kleinen Topf schmelzen.

Die Gemüsestreifen in einem Topf mit kochendem Salzwasser kurz blanchieren.

Die Forelle waschen, trocknen, innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit reichlich Knoblauch-Öl bestreichen und in Pergamentpapier wickeln. Im Ofen etwa 20 Minuten garen und die Butter darüber gießen.

Für die Radieschen:

Die Radieschen waschen, trocknen und in kleine Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Die Radieschen mit Öl, Honig und Zitronensaft vermengen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen die Radieschen darauf garen. Mit etwas Salz garen.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Thymianzweigen garnieren und servieren.

Janni Litzenberger am 30. September 2019