

Forelle mit Petersilien-Kartoffeln, Zitronen-Butter

Für zwei Personen

Für die Forelle:

2 Forellen	2 Zitronen, in Scheiben	Butter
1 Bund glatte Petersilie	Mehl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Petersilienkartoffeln:

6 mittelgroße Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1-2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Zitronenbutter:

100 g Butter	2 Zitronen, Abrieb & Saft	Salz
Pfeffer		

Für die Forelle:

Die Forellen mit Wasser abspülen, mit einem Schwamm die Schuppen abreiben, Flossen mit einer Schere abtrennen, nochmals mit Wasser abspülen und schließlich mit Küchenpapier trockentupfen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und schneiden. Zitronen halbieren, dünne Scheiben abschneiden und diese auch wieder halbieren.

Forelle von innen salzen und pfeffern und die Petersilie hinzugeben.

Forelle außen von beiden Seiten mit Olivenöl einreiben und mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern und mit Mehl einreiben. Vor dem Braten zwei Zitronenscheiben und eine kleine Flocke Butter in den Bauch der Forelle geben.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Forellen von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Petersilienkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Abgießen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden.

Butter erhitzen und Kartoffeln zusammen mit der Petersilie darin schwenken, bis sich leichte Röstaromen zeigen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Zitronenbutter:

Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft zur Butter geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Maximilian Drimalski am 04. Juli 2022