

Forelle blau mit Petersilien-Kartoffeln

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	Salz	1 Karotte
1/2 Stange Lauch	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke	100 ml Weißweinessig	1 TL Pfefferkörner
2 ganze Forellen	1/2 Bund Blattpetersilie	100 g Butter

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Karotte schälen, Lauch putzen und beides in dünne Scheiben schneiden. In einem großen Topf (die Forellen sollten hineinpassen) ca. 4 l Wasser und das Gemüse aufkochen. Die Zwiebel schälen, mit dem Lorbeerblatt und der Nelke spicken und mit ins Kochwasser geben. Essig, Pfefferkörner und etwas Salz hinzufügen. Das Wasser aufkochen, die Forellen hineingeben und ca. 10 Minuten darin siedend lassen. In der Zwischenzeit die Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Butter in einen Topf geben und zerlaufen lassen. Die weich gekochten Kartoffeln abschütten und mit wenig Butter und der Petersilie vermischen. Restliche Butter in eine Sauciere geben und am Tisch zur Forelle reichen. Die Forellen aus dem Sud nehmen und anrichten. Mit den Kartoffeln servieren.

Otto Koch Freitag, 19. Dezember 2008