

Forelle mit Mandel-Butter und Schnittlauch-Kartoffeln

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, festk.	Salz, Pfeffer	2 frische Bachforellen
1-2 EL Mehl	3 EL Butterschmalz	2 EL Mandeln, gehobelt
1 Schalotte	1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Butter
1 Zweig Zitronenthymian	100 ml trockener Wermut	

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen und dann abschütten. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Forellen gut waschen und trocken tupfen. Forellen innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und dann überschüssiges Mehl abklopfen. In einer ausreichend großen hitzebeständigen Pfanne die Forellen mit 3 EL Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun anbraten. Dann in den vorgeheizten Ofen geben und noch ca. 8 Minuten fertig garen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Schalotte schälen und fein schneiden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die gegarten Forellen auf einer Platte anrichten und 5 Minuten mit Alufolie abgedeckt ziehen lassen. Die geschnittene Schalotte mit 1 EL Butter in der Fischpfanne anschwitzen, Thymianzweig dazugeben und mit Wermut ablöschen. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 EL kalter Butter die Sauce binden, Mandeln untermischen. Für die Kartoffeln 1 EL in einer Pfanne schmelzen, weich gekochten Kartoffeln und Schnittlauch zugeben und warm schwenken. Die Fische mit den Kartoffeln anrichten, die Sauce über die Fische gießen und servieren.

Vincent Klink am 09. Oktober 2014