

Kräuterforelle



Zutaten:

500g festkochende heurige Kartoffeln, 5El Olivenöl, Salz, 2 Forellen (küchen-fertig, à ca. 400 g), Pfeffer, 1 Bio-Zitrone, 2 Stiele glatte Petersilie, 3 Stiele Thymian, 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit 1 1/2 El Öl mischen und salzen. Kartoffeln auf einem Blech gleichmäßig verteilen. Im heißen Ofen bei 220 Grad im oberen Ofendrittel 8 Min. vorgaren (Umluft nicht empfehlenswert).

Inzwischen jede Forelle viermal schräg einschneiden. Forellen salzen und pfeffern. Von der Zitrone 2 Scheiben abschneiden, Zitronenscheiben vierteln. In die Einschnitte je 1 Stück Zitrone stecken damit das Aroma direkt ans Fleisch kommt.

Kartoffelscheiben mit einem Holzspatel kurz durchmischen. Forellen darauf legen und mit 1/2 El Öl beträufeln. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 10 Min. garen (Umluft nicht empfehlenswert).

Petersilien- und Thymianblätter von den Stielen zupfen und mit Knoblauch grob hacken. Kräuter und Knoblauch im Blitzhacker fein zerkleinern und mit 3 El Öl mischen. Kräuteröl mit Salz, Pfeffer und 1–2 Spritzern Zitronensaft würzen. Kräuteröl über die Forellen träufeln und weitere 10 Min. garen.

Gutes Gelingen 😊