

Kräuter-Forelle in Obers-Sauce



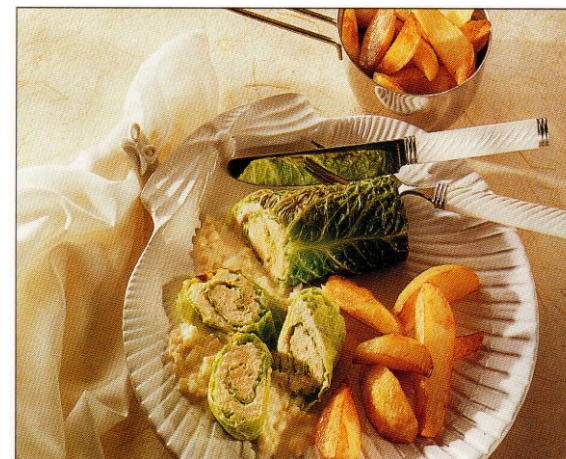
Zutaten für 4 Forellen: (250 300 g)

Saft einer Zitrone, Dill, Schnittlauch, 1 Zwiebel, Salz, 2EL Butter oder Margarine, 1EL Semmelbrösel, 1/8 l Obers

Zubereitung:

Forellen in kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Mit Zitronensaft innen und außen betröpfeln. Dill und Schnittlauch waschen und klein schneiden. Zwiebel schälen und hacken. Mit der Hälfte der Kräuter mischen. Forellen innen und außen salzen und mit der Kräuter-Zwiebel-Mischung füllen. Forellen in feuerfeste Form einlegen. Gesalzene Semmelbrösel auf die Fische verteilen. In vorgeheizten Backofen, ca. 250°C, 35 Minuten backen. Nach 10 Minuten mit Obers übergießen und mit restlichen Kräutern bestreuen.

Forellenkrautwickel



Zutaten für 4 Personen:

350g frische Forellenfilets, 1 Wirsing (Krautkopf), 2 Eier, 1/4 l Sahne, Salz, Pfeffer, 1/8 Brühe, 2 Schalotten, 1 EL Butter, 1/4 l Weißwein, 1/8 .Creme fraiche.

Zubereitung:

Wirsing in kochendem Wasser blanchieren, die Wirsingblätter vom Kopf lösen und die groben Mittelrippen herausschneiden. Forellenfilets mit Eiern, Sahne, Salz i Mixer pürieren. Die Masse auf die Wirsingblätter verteilen und fest zu kleinen Wirsingrouladen aufrollen. Eine feuerfeste Form ausbuttern und die Krautwickel hineinlegen, 1/8 l Brühe angießen und im Backofen bei 220 Grad 25 min. garen. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden, in Butter andünsten, mit Weißwein angießen und etwa auf die Hälfte einkochenlassen. Creme fraiche dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Krautwickeln und gerösteten Kartoffeln servieren.