

SINGLE REZEPT



Forelle meunière mit Bratkartoffeln

1 Person 1 Forelle (ca. 350g), küchenfertig
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Mehl
Bratbutter

Butterschaum:
1 EL Kochbutter; ½ Zitrone, Saft und Schale;
1 EL Worcester-Sauce; 1 EL Petersilie, gehackt;
1 EL Pinienkerne

Bratkartoffeln



SINGLE REZEPT

Serie Fünf
85/85

von Andreas Altorfer

Forelle meunière mit Bratkartoffeln

Forelle innen und aussen waschen und sorgfältig trocknen. Innen und aussen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Im Mehl wenden und gut abklopfen.

Bratkartoffeln zubereiten und warmhalten.

Forelle in der heissen Bratbutter beidseitig knusprig braten. Warmstellen.

Pinienkerne rösten. Butter dazugeben und aufschäumen lassen.

Zitronensaft und die geriebene Schale, Worcester-Sauce und Petersilie dazugeben. Forelle auf einem Teller anrichten und mit dem heissen Butterschaum übergiessen. Bratkartoffeln dazulegen. Servieren.

Tipp

Für dieses Gericht eignen sich auch Bachforelle, Lachsforelle oder Saibling.

Siehe auch unsere 100 Rezepte in den Filialen des FRISCH-FISCH MERCATO.