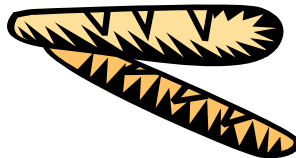


Speckforellen

Zutaten:

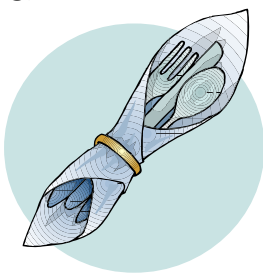
- 4 Forellen mit je 250 g
 - Saft von 1 Zitrone
 - 1 TL Salz
 - 1 Knoblauchzehe
 - 4 TL frischen Dill
 - 4 TL gehackte Petersilie
 - 60 g Frischkäse (Doppelrahm)
 - 2 EL Milch
 - 100 g leicht angeraucherter Bauchspeck in dünnen Scheiben
 - 2 Schalotten
 - 1 EL Butter
 - 1/8 l Gemüsebrühe
 - Etwas Rosmarin
- Als Beilage zu empfehlen: Baguette und grüner Salat.



Zubereitung:

Die Forellen mit Zitronensaft innen und außen beträufeln. Die Knoblauchzehe feinhacken. Dill, Knoblauch, Petersilie und Frischkäse mit der Milch verrühren, anschließend in die Bauchhöhle der Fische füllen.

Die Speckscheiben um die Forellen wickeln und die Fisch in eine feuerfeste Form legen. Im Backofen auf der mittleren Schiene bei 200°C 25 Minuten garen. Die Schalotten schälen, würfeln und in der Butter glasig braten. Rosmarinnadeln mit der Gemüsebrühe 5 Minuten im offenen Topf leicht einkochen lassen. Diesen Sud zu den Schalottenwürfeln gießen und 10 Minuten vor Ende der Garzeit über die Forellen träufeln.



Guten Appetit wünscht
der Fliegenfischerclub Rottweil !

