

Gefüllte Forellen

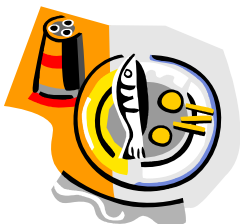
Zutaten:

- 4 Portions- Forellen
- 2 Bund Schnittlauch
- 50 g Butter
- 1 gestr. TL Salz
- Saft von 1 Zitrone
- 1 TL Worcestersauce
- 1 TL geriebener Meerrettich
- 1 TL scharfer Senf
- 1 gestr. TL Zucker
- Knoblauch-Kräuter-Öl



Zubereitung:

Aus Schnittlauch, Butter, Salz, Zitronensaft, Worcestersauce, Meerrettich, Senf und Zucker eine Masse kneten und die Forellen damit füllen. Die Fische mit Knoblauch-Kräuter-Öl bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 20-25 Minuten garen.



Guten Appetit wünscht der
Fliegenfischerclub Rottweil !

