AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Frankreich

FORELLE MIT MANDELBUTTER



Rezept: Manu Feildel. Bon appétit. Dorling Kindersley 2011 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein klassisches Gericht der französischen Küche. Die Haut des ganzen Fisches wird knusprig gebraten.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Forelle	120 g	Mandelblättchen
3 EL	Pflanzenöl	1 dl	Zitronensaft
160 g	Butter, in Würfeln	6 EL	Petersilie, fein gehackte
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die ausgenommenen und geschuppten Forellen abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Fische innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Öl und ein Viertel der Butter in einer grossen Pfannebei mittlerer Temperatur erhitzen. Sobald die Butter zu schäumen beginnt, die Fische auf jeder Seite 3 Min. braten, bis sie aussen goldgelb, innen jedoch nicht voll durchgegart sind. Die Fische auf eine vorgewärmte Platte legen.
3. Mandelblättchen ohne Fett goldig rösten, beiseite stellen. Die restliche Butter in die Pfanne geben und bei niedriger Temperatur zerlassen. Sobald die Butter aufschäumt Petersilie hineingeben, dann den Zitronensaft und die gerösteten Mandelblättchen. Abschmecken.
4. Den Fisch mit der Buttersauce übergiessen. Sofort servieren.