

# Gebratene Forelle mit gerösteten Kartoffel-Scheiben

## Für 2 Personen

2 Forellen a 400 g	4 Kartoffeln, fest	3 Zitronen, unbehandelt
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	15 g Meerrettich
150 g Crème-fraîche	40 g Walnusskerne	6 EL Olivenöl
20 g Oliven, schwarz, mit Stein	Meersalz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in Zentimeter dicke Scheiben schneiden und trocken tupfen. In einer Schale drei Esslöffel Olivenöl mit Salz und Pfeffer vermengen. Die Rosmarinnadeln abzupfen und untermengen. Die Kartoffelscheiben darin wälzen und anschließend in eine feuerfeste Form legen, mit doppelter Alufolie dicht abdecken und im Backofen etwa 20 Minuten garen. Anschließend die Folie abnehmen, die Oliven drüberstreuen und weitere zehn Minuten goldbraun backen. Die Forellen waschen, trocken tupfen und auf beiden Seiten mit einem scharfen Messer mehrfach schräg einschneiden. Den Thymian mit etwas Salz, Pfeffer und dem restlichen Olivenöl vermengen. Die Forellen innen und außen damit einreiben, die Zitronen vierteln und damit die Forellen füllen. Die Forellen in den Ofen schieben und etwa zwölf Minuten knusprig garen. Etwa 15 Gramm von dem Meerrettich reiben, die Walnüsse klein hacken und zusammen mit der Crème-fraîche vermengen. Anschließend salzen und pfeffern. Die übrige Zitrone halbieren, den Saft auspressen und damit die Crème abschmecken. Die Forellen auf Tellern mit den Kartoffelscheiben anrichten und mit der Meerrettichsahne servieren.

Renate Kändler am 15. Dezember 2009