

Forelle 'Müllerin', Petersilien-Kartoffeln, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Forelle:

2 Forellen à 300 g	100 g Butterschmalz	2 Zweige Basilikum
1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Petersilie	100 g Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Petersilien-Kartoffeln:

4 mittelgroße Kartoffeln	50 g Butter	2 Zweige Petersilie
--------------------------	-------------	---------------------

Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat	50 g Himbeeren	50 g Pinienkerne
100 ml Himbeeressig	3 EL Waldhonig	2 EL Zucker

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Für die Forelle:

Die Forellen waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin, Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Die Fische mit den gehackten Kräutern füllen und in Mehl wenden. Eine Pfann mit Butterschmalz erhitzen und die Forellen darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 5 Minuten braten.

Für die Petersilien-Kartoffeln:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und im Salzwasser gar kochen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Die Butter in einem Topf erwärmen und zum Schmelzen bringen. Die Kartoffeln darin schwenken und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Für den Feldsalat:

Den Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Essig, Honig und Zucker zu einem Dressing vermischen und den Salat damit marinieren.

Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Pinienkerne darin anrösten. Himbeeren waschen und trocken tupfen. Pinienkerne und Himbeeren unter den Salat heben.

Für die Garnitur:

Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden.

Die Forelle „Müllerin“ mit Petersilien-Kartoffeln und Feldsalat mit Himbeeren auf Tellern anrichten, mit Zitronenscheiben garnieren und servieren.

Gerda Bernhardt am 29. Mai 2017