

Freitag

Forellen an Rahmsauce, Salzkartoffeln, Blattsalat

800g Kartoffeln

als Salzkartoffeln zubereiten, Rezept siehe Archiv über Suchleiste

4 küchenfertige Forellen

in eine Auflaufform nebeneinander legen. Mit und

Salz

würzen

Pfeffer

1 Bund Petersilie

klein hacken. Die Petersilie und über die Forellen streuen.

2 Zweige Thymian

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

1 Zitrone

in Scheiben schneiden und auf die Forellen legen.

250ml Weißwein

angießen, die Fische in den Ofen schieben und für 15 Minuten backen. Anschließend die Form aus dem Ofen nehmen und den Fond in eine kleine Pfanne gießen und mit

200ml dicker Sahne

verrühren. Die Flüssigkeit wieder über die Forellen schütten und nochmals für einige Minuten in den Backofen schieben. Die Sauce mit

Salz

und

Pfeffer

abschmecken und zusammen mit den Kartoffeln servieren.

1 Kopf Blattsalat

Rezept siehe Archiv über Suchleiste.