



Unser heutiges Rezept für Sie

Zitronen – Kräuter – Forelle

Für Fischliebhaber.

Zutatenliste

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Zitronen
- 4 frische ganze Forellen
- 80 ml trockener Weißwein
- 1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Kräutermischung:

- 4 EL frisch gehackter Dill
- 2 EL frisch gehackter Rosmarin
- 4 EL glattblättrige Petersilie, grobgehackt
- 2 TL Thymian
- 6 TL grüne Pfefferkörner, groß zerstoßen
- 80 ml Zitronensaft
- 2 Prisen Salz und Pfeffer

Zutaten für das Oberskren:

- 1 EL Oberskren aus der Tube
- 125 ml Sauerrahm
- 2 EL Schlagobers
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Zitronensauce:

- 2 Eigelb
- 150 g Butter, zerlassen
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. 4 große Stücke doppelt gelegte Alufolie leicht einfetten.
2. Die Forellen gut waschen innen und außen und anschließend trockentupfen.
3. Die gehackten Kräuter, Pfefferkörner, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut vermengen.
4. Jede Zitrone in acht Stücke schneiden und die Teile nochmals halbieren. Je 2 Stück ins Innere jedes Fisches stecken und die Kräutermischung ebenfalls hineingeben.
5. Den Fisch auf die Folienstücke legen, mit je 1 EL Wein beträufeln. Den Fisch gut und dicht in der Folie einpacken und für ca. 10-15 Min. grillen, bis er durchgebraten ist - den Garzustand prüft man, indem man den Fisch mit einer Gabel aufblättert. Anschließend den Fisch vom Grill nehmen und 5 Min. eingewickelt ruhen lassen.
6. Für Oberskren - Oberskren aus der Tube, Sauerrahm und Obers mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und gut verrühren.
7. Für die Zitronensauce - Eigelbe in eine Küchenmaschine geben. 20 Sec. verrühren. Unter ständigem Rühren langsam die zerlassene Butter zufügen. Weiter rühren, bis die Butter ganz untergemengt ist und die Mischung dick und cremig wird. Zitronensaft zufügen, salzen und pfeffern.