FORELLE

MIT KRÄUTERN GEFÜLLT

tirolfisch

www.tirol-fisch.at

FORELLE

MIT KRÄUTERN GEFÜLLT

ZUTATEN PRO PERSON

- Eine Portionsforelle mit ca. 300 Gramm
- Pro Fisch eine Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Knoblauch
- Chili
- Kräuterbutter
- Kräuter nach Jahreszeit: Petersilie, Basilikum, Majoran, Thymian
- Butter
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Die Hauptgräten vorsichtig entnehmen, kleine Gräten mit einer Pinzette heraus zupfen
- Innen mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen
- Mit Kräutern füllen
- Beide Filetseiten in Abständen von 2 cm einschneiden, salzen, mehlieren und in halb Butter, halb Olivenöl bei mittlerer Hitze braten

TIPP

Forellen und Saiblinge lassen sich hervorragend mit verschiedenen Füllungen variieren. Unbedingt ausprobieren: verschiedene Gemüsesorten oder auch Pilze. Der Fantasie freien Lauf lassen! Dazu passen: Petersilkartoffeln, ein schöner Salat und viele Gemüsesorten.

GUTEN APPETIT!

tirolfisch