Kräuterforellen

- Forellen säubern, säuern, salzen und pfeffern
- Jede Forelle auf ein gefettetes Stück Alufolie legen, mit Kräutern bestreuen
- Tomatenachtel und evtl. Zitronenscheiben hinzufügen, einwickeln
- Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 – 25 Min. bei 225 °C garen

Forelle Blau

4		Forellen
ca. 2	l	Wasser
		Salz
		Essig
		Petersilie
1		Zitrone

- Die Forellen ausnehmen und vorsichtig waschen. Dabei die Haut nicht verletzen, sonst wird der Fisch nicht blau. Die Forellen innen leicht salzen.
- Die Fische auf eine Platte legen und mit heißem Essig übergießen.
- Das Wasser mit etwas Salz und Essig aufkochen. Die Fische hineingeben und bei schwacher Hitze 7 - 8 Minuten garziehen lassen.
- Forellen auf eine vorgewärmte Platte legen und mit Petersilie und Zitronenspalten garnieren. Heiße Butter dazu reichen.