FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

Forelle Blau

Zutaten: (für 4 Personen -> 1 Forelle pro Person)

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

Zubereitung:

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

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit wünscht Ihr
Fisch-Klaassen Team