Lachsforelle aus dem Ofen

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 küchenfertige Lachsforelle (ca. 1,5kg)
 - 1 EL Zitronensaft
 - Salz
 - Pfeffer
 - 6 Stangen Sellerie
 - 8 Tomaten
 - 150g 8-Kräutermischung (TK)
 - 80g Grillbutter
 - 2cl Whisky

Zubereitung:

- 1) Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Fisch waschen, trocknen und mit Zitronensaft beträufeln. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sellerie putzen, waschen und in Stücke schneiden.
- 2) Die Tomaten putzen, waschen, halbieren und in schmale Spalten schneiden. Die Kräuter auftauen lassen und 100g davon mit Sellerie und Tomaten mischen.
 - 3) Alles in die Forelle füllen. Die Öffnung mit Holzspießen feststecken. Alufolie mit 20g Grillbutter einfetten, den Fisch darauf legen und mit Whisky beträufeln. Die restliche Butter in Flöckchen darüber geben. Die restlichen Kräuter darüber streuen.
- 4) Die kurzen Seiten der Folie nach innen, die langen Seiten darüber schlagen. Den Fisch auf der mittlere Einschubleiste ca. 20 Minuten garen. Anrichten und mit einer Wildreismischung servieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten (Plus Zeit zum Garen), Pro Portion ca. 485 kcal/2037 kJ, 74 g E, 40 g F, 11 g KH

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team