

Forelle in Cayenne

Zutaten (für 4 Personen):

4 küchenfertige Forellen à 300 gr.
Zitronensaft
Salz
Pfeffer u. Cayenne
Petersilie
Kräuterbutter
Mehl
Öl zum Braten

Beilagen:

8 mittelgroße Kartoffeln
Rosmarin
Salz
Butter

Zubereitung:

Forelle waschen, innen und außen trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Cayenne innen und außen würzen, in Mehl wenden. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser fast gar kochen. Die Petersilie klein hacken, das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kräuterbutter zugeben, die Forelle von beiden Seiten ca. 10 bis 14 Min. goldgelb braten. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln zugeben, mit Rosmarin bestreuen. Bei mittlerer Temperatur unter mehrmaligem Wenden anbraten. Forelle auf einer Platte anrichten, mit dem Bratensaft übergießen, mit Rosmarinkartoffeln, etwas Kräuterbutter und Zitrone garnieren. Als Beilage: frischer Marktsalat der Saison. Zur Abrundung empfehlen wir einen "halbtrockenen Franken-Wein", Silvaner oder Bachus.