

Forelle "Müllerin" mit Petersilienkartoffeln, Sahnemeerrettich, Kräuterbutter und grünem Salat

Zutaten (für 2 Personen):

Forellen:

2 frische Forellen
Salz und Pfeffer
100 g doppelgriffiges Mehl
3 Eßl. Butterschmalz

Petersilienkartoffeln:

200 g Kartoffeln
1 kl. Bund Petersilie
100 g Butter

Sahnemeerrettich: 1/2 Stange Meerrettich

Salz und Pfeffer
Zucker
1 Eßl. Zitronensaft
100 g Sahne

Kräuterbutter:

1 Eßl. Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kresse)
100 g Butter
Salz
1 Knoblauchzehe.

Zubereitung:

Forellen innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, von beiden Seiten in Mehl wenden, im heißen Butterschmalz langsam goldbraun ausbacken.

Für die Petersilienkartoffeln die Kartoffeln mit Schale kochen, pellen, Butter erhitzen und die Kartoffeln darin schwenken, frisch gewiegte Petersilie und etwas Salz zugeben und anrichten.

Für den Sahnemeerrettich den Meerrettich waschen, Schale entfernen, fein reiben, sofort etwas Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Zitronensaft zugeben, damit er sich nicht verfärbt. Schlagrahm steif schlagen und unter den Meerrettich ziehen.

Die frisch gewiegten Kräuter, gepressten Knoblauch und Salz mit der Butter vermischen. Man kann eine Rolle formen und Scheiben schneiden. Man kann auch kleine Kugeln formen. Als Beilage passt ein grüner Salat und Anstelle von Petersilienkartoffeln kann auch Kartoffelsalat gereicht werden.