

Angelerlebnis & Fischverkauf >> Ganzjährig täglich geöffnet!

Öffnungszeiten:

Ganzjährig, täglich von 8.00 - 19.00 Uhr (Angeln bis 18.30 Uhr),
in den Wintermonaten bis Einbruch der Dämmerung.

Forelle Blau



Zutaten für 4 Personen:

4 frische Forellen (à 250 g ? 350 g)
1 Tasse Essig
1 l Wasser
1 Schuss Weißwein
1 Kästchen Kresse
1 Zitrone
1 Tomate
Essig
Salz

Die Forellen werden unter kaltem Wasser gesäubert (Schuppen und Schleim nicht entfernen) und von innen leicht gesalzen. Wenn sie rund serviert werden sollen, bindet man die Fische mit einem durch Unterkiefer und Schwanzende, gezogenem Faden zusammen.

Forellen mit Essig begießen, damit sie schön blau werden. Wasser mit Salz, Weißwein und einem Schuss Essig, eventuell mit Lorbeerblatt und 3 Pfefferkörnern aufkochen, dann die Forellen vorsichtig hinein geben. Ca. 15 Min. ziehen lassen. Die Fische danach vorsichtig aus dem Sud heben, abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit Kresse, Tomaten- und Zitronenschnitzeln garnieren.

Als Beilage Petersilienkartoffeln, Meerrettichsahne oder zerlassene Butter reichen.