

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.

Gegrillte Forellen mit Tomatensoße



Zutaten für 4 Personen:

4 Forellen à 350 g
Etwas Salz und frisch gemahlener Pfeffer
4 Zweige Petersilie
Einige frische oder getrocknete Thymianblättchen
4 TL frische Butter.

Für die Soße:

3 EL feines Pflanzenöl
40 g fein gehackte Zwiebeln
1 zerdrückte Knoblauchzehe
40 g kleine Karottenwürfel
4 EL trockener Rotwein
300 g Tomaten
½ TL Salz
¼ TL Cayenne-Pfeffer
1 TL gehackte Petersilie.

Die ausgenommenen Forellen auswaschen, austrocknen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. In jede Forelle ein Zweiglein Petersilie und etwas Thymian geben und die Bauchhöhle jeweils mit einem TL frischer, weicher Butter austreichen.

Für die Soße das Pflanzenöl in einer Kasserolle erhitzen und die sehr fein gehackte Zwiebel und die zerdrückte Knoblauchzehe mit den Karottenwürfeln hell anschwitzen. Die Tomaten in kochendes Wasser tauchen, die Haut abziehen und den Stiel entfernen. Die Tomaten dann würfeln. Die angeschwitzten Zwiebeln mit dem Rotwein ablöschen, die Tomaten zugeben und mit Salz, Cayenne-Pfeffer und der gehackten Petersilie würzen. Die Soße dann etwa 10-15 Minuten köcheln lassen und sollte sie zu dickflüssig werden, mit etwas Fleisch- oder Hühnerbrühe strecken.

Die vorbereiteten Forellen auf dem Grillrost von beiden Seiten garen und mit der Tomatensoße und frischem Weißbrot oder Kartoffeln servieren.