

# Forelle - Italienische Art

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, 22.12.2016

- ◆ Für 2 Personen:
- ◆ 2 ganze, mittelgroße Bachforellen, (ausgenommen)
- ◆ 1 Bund Lauchzwiebeln
- ◆ 200 g Champignons
- ◆ 2 Scheiben Toastbrot
- ◆ 50 g Butter
- ◆ Pfeffer, Salz



*Ein leichtes Gericht, das für warme Sommertage ebenso geeignet ist wie für ein kulinarisch opulentes Weihnachtsfest, als kleine Erholung für den Magen.*

**Vorbereitung:** Die Forellen innen und außen mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Dabei die Schleimschicht auf der Haut belassen. Innen mit Pfeffer und Salz würzen. Flossen mit der Schere abschneiden. Lauchzwiebeln in kleine Stücke schneiden, Champignons putzen und halbieren, Toastscheiben in Würfel schneiden. *Weiter auf der folgenden Seite...*

Überarbeitet am 30.6.2017



**Anbraten und backen:** In einer heißen, länglichen (Guss-)Pfanne, die auch für den Backofen geeignet ist, werden die Toastwürfel und anschließend die Champignons mit wenig Butter auf dem Herd leicht angebräunt.

Dann die Temperatur herunterstellen und die Forellen von beiden Seiten kurz in nicht zu wenig Butter sanft anbraten, bis die Haut leicht bräunt. Darauf achten, dass sich die Haut nicht ablöst. Nun die Lauchzwiebelstücke unter die Forellen schieben und in der Butter wenden, nur wenig salzen und pfeffern. Dann die Champignons dazugeben und die Toastwürfel auf die Forellen schichten. Im Backofen bei 150 °C etwa 20 Minuten garen und sofort servieren.

Wir empfehlen dazu einen guten Pinot Grigio, einen Weißburgunder.