

Forelle gefüllt mit Kräutern

Zarte Regenbogenforellen gefüllt mit erlesenen Kräutern. Besorgt euch gute Forellen vom Fischmarkt oder Fischhändler, damit ihr den vollen Geschmack bekommt. Sehr lecker!

Zutaten

2 Regenbogenforellen
80 g weiche Butter
1 El gehackter Schnittlauch
3 El gehackte Petersilie
2 El Fischfond
Salz



Zubereitung

- Zunächst vermischt ihr die Kräuter mit der Butter und verteilt dies in den Fischbäuchen.
- Der Fisch wird gesalzen.
- Ihr legt die Forellen in eine Form und gebt den Fischfond darüber.
- Jetzt lasst ihr den Fisch vorsichtig im Ofen bei höchstens 180°C 15 - 20 min garen. Ein weig frisches Weißbrot reicht dazu vollkommen!