

Forelle Blau, gekocht



Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 20 min.

Garzeit: 50 min.

Gesamtzeit: 1 h 10 min.

Zutaten

- * 4 Forellen
- * 1 Zitrone
- * 3 Porreezwiebeln
- * Petersilie
- * Lorbeerblatt
- * weiße Pfefferkörner
- * Essig
- * 1 L Wasser
- * 3 Eigelb
- * Salz
- * 800 g Kartoffeln
- * 2 EL Butter
- * Kräutersalz
- * 1 Bund Dill
- * 1 unbehandelte Zitrone

Zubereitung

Forellen mit Zitronensaft beträufeln, Kopf und Schwanz mit Zwirn abbinden, halbierte Zwiebeln, Petersilie, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Essig und Wasser 20 Min. kochen lassen.

Forellen auf Siebeinsatz in Sud legen bei kleiner Hitze 15 Min. gar ziehen lassen. Wenn Brustflossen leicht herausgehen, sind Forellen gar.

Für Zitronenschaum Eigelb im Wasserbad mit Zitronensaft cremig rühren, und mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Zitronenschale abschmecken.

Kartoffeln schälen, waschen, und über Dampf gar kochen. In Butter schwenken, leicht mit Kräutersalz, gehacktem Dill bestreuen.

Mit Zitronenscheibe und gehacktem Dill garnieren.