

Rezept für feines Forellenfilet mit Petersilienkartoffeln

Portionen: 4

Zutaten

4 Stk.	Forellen, frisch
1 Knolle	Knoblauch
	Maismehl (alternativ griffiges Weizenmehl)
	Zitronensaft
1/2 Bund	Petersilie
600 g	Erdäpfel
	Butter
	Salz



Zubereitung

1. Die frischen Forellen unter fließendem Wasser gut waschen und abtrocknen. Innen und außen salzen, mit Zitronensaft beträufeln und in Mehl drehen.
2. Ca. 1 cm dick Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Forellen auf beiden Seiten langsam knusprig braten (rund 8 Minuten auf jeder Seite, je nach Größe).
3. Knoblauchknollen schälen und mitbraten. Wenn die Forellen gar sind, herausnehmen und mit dem Knoblauch auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Mit Petersilie dekorieren.
4. Für die Petersilerdäpfel Erdäpfel kochen, schälen und vierteln.
5. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Erdäpfel hineingeben, darin kurz anbraten und mit Salz sowie Petersilie vermengen.
6. Gut umrühren. Herausnehmen und gemeinsam mit den Forellenfilets servieren.

Tipp: Knackige Fisolen und ein frischer Salat passen toll zu diesem Gericht!