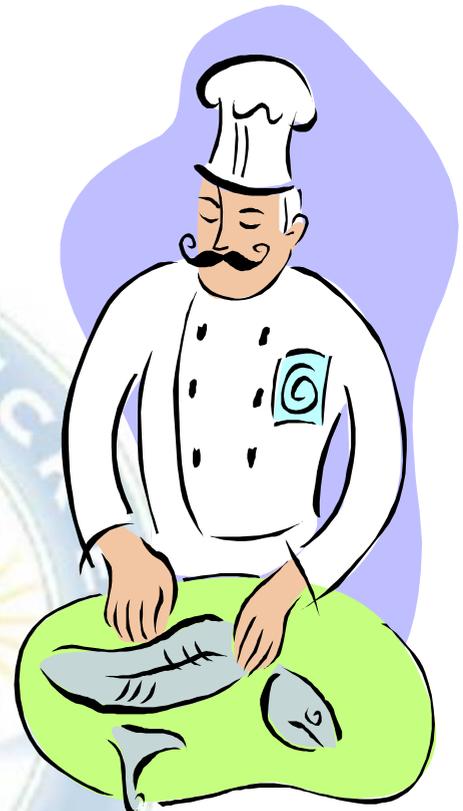




Forellen im Gemüsebett

Zutaten für 4 Personen

4	küchenfertige Forellen (ca. 300 - 400 g)
	Salz
4 EL	Butter
250 g	Zucchini
250 g	Möhren
250 g	frische Champignons
250 g	Schalotten
1/4 l	trockener Weißwein
5	Pfefferkörner
1	Lorbeerblatt
	Zucker
1,5 kg	Kartoffeln
1/8 l	Schlagsahne



Zubereitung

Die Forellen von innen gründlich waschen, vorsichtig trocken tupfen und nur innen salzen.

Etwa 3 ½ Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Forellen von beiden Seiten goldgelb anbraten. Nun das Gemüse putzen, waschen bzw. schälen. Die Zucchini, Möhren und Champignons in hauchdünne Scheiben schneiden, die Schalotten halbieren oder vierteln. ¼ l Wasser, Wein, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Zucker mit einem gestrichenen Teelöffel Salz aufkochen. Das Gemüse in eine gefettete Auflaufform geben, die gebratenen Forellen drauflegen und den heißen Weinsud darüber gießen. Die Form schließen und das Gericht im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 15 Minuten dünsten lassen. Die Kartoffeln schälen, halbieren und in wenig Salzwasser garen. Abgießen und in der flüssigen Sahne schwenken. Die Forellen in der Auflaufform servieren. Die Sahnekartoffeln gesondert dazu reichen.

Buenos Appetit