



Vallée de Kaysersberg
L'Alsace essentielle

FORELLE MIT MANDELN (FORREL)

Das echte elsässische Rezept

#visitKB

www.kaysersberg.com

Anzahl der Personen: 4

Vorbereitungszeit: 10 Min

Kochzeit: 10 Min

ZUTATEN

- 4 Forellen
- 50 g Butter
- 2 Esslöffel Öl
- 4 Esslöffel Mehl
- 70 g Mandelblättchen
- 1 Zitrone
- Petersilie
- Salz & Pfeffer

DIE SCHRITTE

- Salzen und pfeffern Sie die ausgenommenen und gesäuberten Forellen und wälzen Sie sie in Mehl.
- Erhitzen Sie das Öl in einer beschichteten Pfanne und geben Sie 20 g Butter hinzu.
- Wenn die Butter schäumt, die bemehlten Forellen in die Pfanne legen.
- Bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 8-10 Minuten goldbraun braten.
- In der Zwischenzeit die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, die Zitrone auspressen und die Petersilie fein hacken.
- Die Forellen ohne den in der Pfanne befindlichen Bratensaft auf eine Platte legen.
- Die restliche Butter in der mit Küchenpapier ausgeputzten Pfanne schmelzen, den Zitronensaft, die Petersilie und die gerösteten Mandeln dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Gießen Sie die Sauce über die Forellen und servieren Sie sie sofort.

UNSER VORSCHLAG

Ein Riesling wird seine zarte Frische und seine Zitronennoten einbringen, um Ihr Gericht zu verfeinern.