

Gebratene Forelle mit Kartoffeln und Mandelsauce



Zubereitungszeit: 35 min
Kochzeit: ca. 30 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

850 g festkochende Kartoffeln
Salz
4 Bachforellen
Pfeffer, aus der Mühle
ca. 4 EL Mehl
60 g Butterschmalz
50 g Mandelblättchen
2 Schalotte
1 Bund Schnittlauch
2 Zweig Zitronenthymian
60 g kalte Butter
180 ml trockener Wermut

Für 4 Personen

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser etwa 20 Minuten weich garen. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Forellen innen und außen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Forellen in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.

Das Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Forellen darin auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Dann die Forellen in der Pfanne im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 8 Minuten weitergaren.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten und abkühlen lassen. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Zitronenthymian waschen und trocken tupfen.

Die Forellen aus dem Ofen nehmen und auf einer Platte oder einem Teller mit Alufolie zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen.

In der Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Schalottenwürfel darin andünsten. Den Thymian dazugeben und mit dem Wermut ablöschen. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sauce mit 1 EL Butter binden und die gerösteten Mandeln untermischen.

Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Kartoffeln mit dem Schnittlauch darin schwenken.

Die gebratenen Forellen mit den Schnittlauchkartoffeln auf Tellern anrichten und die Mandelsauce darübergießen.