

Forelle "Müllerin"

Rezept für 4 Personen

- 4 ausgenommene Forellen, mit oder ohne Kopf
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- Zitronensaft
- 125 g geklärte Butter
- Petersiliensträußchen
- Mehl
- Salz

Die Fische innen und außen unter fließendem, kaltem Wasser waschen (dabei den Schleim gut abspülen) und trocken tupfen.

Die Forellen innen mit Zitronensaft beträufeln. Die Butter in einer oder mehreren Pfannen erhitzen (damit alle Portionen gleichzeitig gar sind).

Die Forellen beidseitig in Mehl drücken, abschütteln und in der heißen Butter von beiden Seiten in etwa 12 Minuten goldbraun braten.

Die gebratenen Fische salzen, pfeffern und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Mit heißer, noch schäumender Butter begießen.

Mit Zitronenspalten und Petersiliensträußchen garnieren.

Dazu passen: Salzkartoffeln

Variante: In einem Pfännchen zerbröselte Krumen von frischem Weißbrot in Butter hellbraun rösten.

Die fertigen Fische mit Kapern bestreuen, mit Zitronensaft beträufeln und mit den Brotkrumen bestreuen.

Tipp: Alle pfannengroßen Fische lassen sich so zubereiten; sie sollten aber nicht schwerer als 1 kg sein.

Auch Fischescheiben und -filets kann man nach dieser Methode garen.
Garzeit 5-15 Minuten pro Seite je nach Dicke.