

Rezept

Gebackene Forellen mit Bozner Sauce

Ein Rezept von Gebackene Forellen mit Bozner Sauce, am 27.04.2024

Zutaten

4	hart gekochte Eier	2	Schalotten
3 EL	Olivenöl	3 EL	Weißweinessig
2 EL	Sahne	2 TL	Senf
3 EL	frisch gehackte Petersilie		Salz
	Pfeffer	4	küchenfertige Forellen (à 350 g)
1 EL	Zitronensaft	4	Lorbeerblätter
	Butter zum Braten	3 EL	Mehl zum Wenden

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Für die Bozner Sauce die Eier pellen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Mit Olivenöl, Essig, Sahne und Senf unter die Eier mischen. Die Petersilie unterrühren und die Sauce salzen und pfeffern.
2. Die Forellen kalt abbrausen und trocken tupfen. Innen und außen mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 1 Lorbeerblatt in die Bauchhöhlen stecken.
3. In einer großen Pfanne reichlich Butter erhitzen. Die Forellen in Mehl wenden und bei mittlerer Hitze pro Seite 8-10 Min. braten, dabei öfter mit Butter übergießen. Die knusprig gebratenen Forellen aus dem Bratfett heben und gleich servieren, die Bozner Sauce extra dazu reichen.