Kärntner Seeforelle

Das Rezept für die leckere Kärntner Seeforelle wird mit aromatischen Rosmarin zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk.	Seeforellen
80 g	Butter
80 g	Butterschmalz
4 Zweige	Rosmarin
3 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Salz
	Mehl (Zum Wenden)

Zubereitung

1. Für die **Kärntner Seeforelle** die Fische gründlich säubern und trockentupfen. Anschließend innen mit Zitronensaft tränken; außen und innen salzen. In jede Forelle einen Rosmarinzweig legen.

2. Mehl in einen Suppenteller geben. Die Forellen darin wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Forellen insgesamt etwa 12 Minuten lang knusprig braten (von beiden Seiten). Anschließend aus dem Fett heben.

3. In das heiße Fett einen Rosmarinzweig legen, Butter zufügen und einmal aufschäumen lassen. Die Forellen auf (vorgewärmten) Teillern verteilen und mit heißer Butter übergießen.

Tipp

Die Kärntner Seeforelle mit gehackter Petersilie garnieren und mit Rosmarinkartoffeln servieren.