Forelle Müllerin

Ein klassisches Rezept für den feinen Speisefisch. Die Forelle Müllerin serviert man am besten auf großen Tellern, damit genug Platz zum Zerlegen bleibt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

4 Stk.	Forellen
50 g	Butterschmalz
100 g	Butter
1 EL	Petersilie
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
1 Prise	Salz
50 g	Mehl

Zubereitung

1. Für die **Forelle Müllerin** zuerst das Mehl in einen tiefen Teller füllen. Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Eine Zitrone auspressen. Anschließend die Forellen von allen Seiten gut waschen und trockentupfen. Außen und innen salzen und das Salz gut einreiben. Die Fische nacheinander in das Mehl legen und darin wälzen, Überschuss vorsichtig abklopfen.

2. Eine beschichtete Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die Forellen hineinlegen und von beiden Seiten einige Minuten braten, bis sie knusprig sind (je nach Größe etwa 10 Minuten). Den Fisch herausnehmen, eventuell zum Warmhalten mit Alufolie abdecken.

3. Das verbleibende Fett aus der Pfanne gießen, Bratenrückstände vorsichtig mit einem stumpfen Kochlöffel vom Pfannenboden abkratzen und entfernen. Die Butter in die heiße Pfanne geben und aufschäumen lassen. Den Zitronensaft einrühren. Die Forellen auf Teller verteilen, mit der heißen Butter begießen und mit gehackter Petersilie garnieren und schnell servieren.

Tipp

Am besten schmecken zur Forelle Müllerin Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln und ein Salat.