Gebratene Forelle mit Butter und Petersilie

Aus der Pfanne so gut wie vom Grill oder aus dem Ofen: Das Rezept für gebratene Forelle mit Butter und Petersilie gelingt immer, wenn man die Temperatur nicht zu hoch stellt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk.	Forellen
1 Stk.	Zitrone (in Scheiben geschnitten)
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
1 Prise	Salz
50 ml	Öl
50 g	Weizenmehl (griffig)
200 g	Butter
4 EL	Petersilie

Zubereitung

1. Zuerst die geputzte und gewaschene Forelle für das Gericht **gebratene Forelle mit Butter und Petersilie** salzen, mit Zitronensaft beträufeln und in griffigem Mehl von beiden Seiten wenden.

2. Forelle braten. Wichtig: Das Öl nicht zu stark erhitzen und die Forellen (oder Saibling) je nach Größe von beiden Seiten ca. 7-9 Minuten langsam braten. Die fertig gebratenen Forellen vorsichtig aus der Pfanne heben und warm stellen.

3. Das Bratfett aus der Pfanne geben und Butter darin aufschäumen. Die Petersilie hinzufügen und mit wenig Salz abschmecken. Die Forellen mit Petersilienbutter beträufeln und mit Zitronenscheiben garnieren.

Tipp

Beim Braten reichlich Öl verwenden, denn dann wird die Haut von der gebratenen Forelle schön knusprig und lässt sich dabei auch sehr leicht wenden.