

Forelle blau

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel

Zutaten

- 4 Liter Wasser
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 5 Stängel Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 TL Salz
- 100 ml Weißweinessig
- 200 g Butter

Zubereitung

Wasser aufkochen, Gemüse, Essig und die Gewürze zugeben. Den Fisch vorsichtig waschen ausnehmen, innen salzen. Das muss vorsichtig geschehen, damit die Schleimschicht nicht verletzt wird.

Fisch in den Sud gleiten lassen, auf kleinster Stufe 10 Minuten ziehen lassen. Butter zerlassen und extra reichen.

Dazu Sahnemeerrettich und Petersilienkartoffeln reichen.