



Rezept: Forelle im Speckmantel

Zutaten für 4 Personen:

- 4 küchenfertige Forellen
- 60 g Doppelrahmkäse
- 100 g Hamburgerspeck (in dünne Scheiben geschnitten)
- 2 EL Milch
- 1 Zitrone
- 3 Zweige Dille
- 3 Zweige Petersilie
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Schalotten oder 2 kleine Zwiebeln
- 1/8 l klare Gemüsesuppe
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz, Pfeffer
- Butter für die Form

Zubereitung:

Knoblauch, Petersilie und Dille fein hacken. Mit Milch und dem Doppelrahmkäse verrühren. Forellen mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer einreiben. Forellen mit der Gewürz-Käsemischung füllen. Eine feuerfeste Backform mit Butter bestreichen. Die Speckscheiben um die Forellen wickeln. Die Forellen im Speckmantel nebeneinander in die Form einlegen. Im auf 200° C vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene 15 Minuten garen. Schalotten oder Zwiebeln schälen und fein schneiden. In einem Topf die Gemüsesuppe mit den Schalotten und einigen Rosmarinnadeln für kurze Zeit einkochen.

Forellen aus dem Rohr nehmen, die eingekochte Gemüsesuppe über die Forellen gießen und noch etwa 10 Minuten im Rohr garen. Aus dem Rohr nehmen und auf Tellern anrichten. Dazu passt frisches Weißbrot oder Butterkartoffeln.