



## Rezept: Gefüllte Forelle

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 kleine Forellen
- 500 g Champignons
- 150 g Maiskörner
- 4 Schalotten
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch (nur das Weiße)
- 200 g Shrimps in der Lake
- Saft von ½ Zitrone
- 1 EL gehackter Dill
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1/8 l Weißwein
- 3 EL Butter
- 400 g Erdäpfel
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Champignons waschen und fein würfeln, Schalotten schälen und fein schneiden. Die Gemüse putzen und in ½ cm große Würfel schneiden. Die Shrimps abtropfen lassen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Champignons, Mais, Schalotten, Karotten und Lauch darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, die Kräuter dazu geben und etwas dünsten lassen. Gedünstetes Gemüse auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Gemüse mit den Shrimps vermischen. Die Forellen von der Rückengräte her aufschneiden, ausnehmen und gut waschen. Die Rückengräte herauslösen. Erdäpfel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Forellen außen leicht würzen und die Gemüse-Shrimps-Mischung einfüllen. Die Forellen nebeneinander in eine Bratpfanne schichten, die Erdäpfel rund um die Fische verteilen. Weißwein und die restliche Butter dazugeben und im vorgeheizten Rohr bei 160-170° C ca. 40 Minuten garen.

Forellen mit den Erdäpfeln und dem Sud anrichten.