

Forelle Blau, gekocht



Portionen: 2
Vorbereitungszeit: 10 min.
Garzeit: 30 min.
Gesamtzeit: 40 min.

Zutaten

- * 2 Forellen
- * 1/4 L Essigwasser
- * Fischkochwasser
- * 10 dag Butter
- * Zitrone
- * Krauspetersilie

Fischkochwasser

- * 1 1/2 L Wasser
- * Salz
- * 20 dag Wurzelwerk
- * 1 Zwiebel mit 1 Nelke
- * 1 Lorbeerblatt
- * 3 Pfefferkörner
- * 1 EL Essig

Zubereitung

Fisch mit kochendem Essigwasser kurz übergießen, in den waldenden Fischsud legen und ziehen lassen, bis die Augen heraustreten. Vorsichtig herausgeben, mit Zitronenscheibe, grüner Petersilie garnieren, mit heißer Butter übergießen.

Beilagen

Salz- oder Petersilienkartoffeln

Fischwasser Zubereitung

Zutaten 1/2 Stunden kochen. Sud eignet sich für die Zubereitung von gekochten und gedämpften Fischspeisen.