

Forelle a la Normande

2 Forelle(n), küchenfertig (à 400 g)

Salz

125 ml Wein, weiß,

1 Zwiebel, gewürfelt, 1 Knoblauchzehe

200 g Butter, 1 Zitrone(n), unbehandelt

Zubereitung

Die Forellen unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.

Die Forellen mit Salz, Pfeffer, Zitrone würzen und in eine feuerfeste Form auf die klein gewürfelten Zwiebel und Knoblauch mit etwas Butter legen und ca. 20 Min dünsten.

Die Forellen herausnehmen und mit dem Rest der kalten Butter den Sud abbinden. Die Zitrone in Scheiben schneiden und die Forellen damit garnieren.