



Ganze Forelle mit Rosmarin-Dill-Kartoffelkuchen

🕒 40–50 Min   

Zubereitung

- 1 Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 2 Die Kartoffeln schälen, in Streifen reiben oder feinblättrig schneiden und Kartoffeln anschließend mit den Gewürzen vermischen und salzen.
- 3 Die Kartoffelmischung in Silikonformen geben.
- 4 Die Eier mit dem Obers verquirlen und über die Kartoffeln geben. Für 30 Minuten im Ofen backen. Anschließend für ca. 5 Minuten rasten lassen.
- 5 Die Forellen waschen und trocken tupfen. Mit dem Fischgewürz innen und außen einreiben und in einer Pfanne mit Butter für ca. 8-10 Minuten auf jeder Seite goldbraun braten.
- 6 Salat waschen, klein zupfen und in einer Schüssel mit der Sauce aus Salatkräutern, Salz, Pfeffer, Öl, Essig, Senf und Honig vermengen.
- 7 Die Forellen filetieren, den Kartoffelkuchen auf Teller stürzen und mit Salat und der aufgeschnittenen Zitrone servieren.

Zutaten für 2 Portionen

🔥 = Kotányi Produkte

2 Stk. Frische Forellen
0.5 Pkg. 🔥 Fisch Gewürzzubereitung
Zitrone zum Servieren

Für die Kartoffelkuchen

4 Stk. Kartoffeln, mittelgroß
2 Eier
100 ml Obers
1 TL 🔥 Rosmarin geschnitten
1 TL 🔥 Dillspitzen geschnitten
1 Prise 🔥 Muskatnuss ganz
1 Prise 🔥 Meersalz jodiert grob

Für den Salat

4 Handvoll grüner Salat nach Belieben
1 EL Senf
1 TL Honig
2 EL Apfelessig
1.5 EL Olivenöl
0.5 TL 🔥 Salatkräuter
1 Prise 🔥 Meersalz jodiert grob
1 Prise 🔥 Pfeffer bunt ganz



VIDEO

Wie filetiert man einen ganzen Fisch?

