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.

VIDEO
Wie filetiert man einen ganzen Fisch?

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