.

Forellenfilets im Dörrfleischmantel auf Rahmsauerkraut mit Rosmarinkartöffelchen umlegt

Eine Empfehlung der Gutsschänke Schaaf in Winningen.

Zutaten

4 Forellen (ca. 350 gr.) 16 Scheiben Dörrfleisch 800 gr. Sauerkraut 200 ml flüssige Sahne 1 kl. Zwiebel Zucker, Salz, Muskatnuss, Zitrone, kaltgepresstes Rapsöl 800 gr. kleine Kartoffeln mit Schale

Zubereitung

Forellen filetieren und die Filets mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen. Dann jedes Filet mit Dörrfleisch umwickeln, leicht in Mehl wenden und langsam in Rapsöl garen.

Kleine Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Rapsöl andünsten. Sauerkraut hinzugeben und mit der flüssigen Sahne ca. 15 Minuten kochen. Mit Salz, Zucker und etwas Muskat abschmecken.

Die kleinen Kartöffelchen vierteln und mit Salz, Pfeffer, Rapsöl und frischem Rosmarin vermischen, dann im Backofen bei 180 Grad etwa 45 Minuten (je nach Sorte) garen.

Sauerkraut in der Mitte eines Tellers anrichten, Forellenfilets aufs Sauerkraut und mit den Rosmarinkartöffelchen umlegen.