.

Forelle in der Folie

Mühlenbach-Hofladen aus Plaidt empfiehlt...

Zutaten und Zubereitung

(für 2 Personen) 2 frische Forellen 1 Karotte 1 Frühlingszwiebel 1/2 Knolle jungen Sellerie 1 EL Schnittlauchröllchen 1 EL Petersilie, gehackt Dillzweige Basilikumblätter 1 EL Butter 1/2 Tasse Weißwein Jodsalz Pfeffer aus der Mühle

Forellen innen gut auswaschen, mit Küchenkrepp abtrocknen und mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Alufolie mit Butter bestreichen, in Streifen geschnittenes Gemüse darauf geben und die auch von außen gewürzte Forelle auflegen. Nun alles mit Schnittlauch, Petersilie, Dillzweigen und Basilikumblättern bestreuen. Die Forelle wird nun auf der einen Seite ganz zugedreht und auf der anderen Seite noch etwas Weißwein zugefügt. Jetzt wird alles gut verschlossen und die Forelle auf ein Rost gelegt. Die Garzeit wird je nach Größe der Forelle bei ca. 12 - 15 Minuten liegen.