

Forelle mit Dillkartoffeln und Zitronenschaum

Zutaten

4 Forellen
600 g junge Kartoffeln
3 Eigelb
Saft von zwei Zitronen
1/8 l Essig
1 Lorbeerblatt
1 Bund Dill
1 Zwiebel
Butter
1/2 Tl Pfefferkörner
1 Bund Petersilie
Salz
Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

- In einem Topf kommen in 1 L Wasser das Lorbeerblatt, Zwiebel, Essig, Pfefferkörner und die Petersilie. Das lasst ihr 25 min kochen.
- In der Zwischenzeit wird der Fisch gesalzen, gepfeffert und mit dem Zitronensaft einer Zitrone verfeinert.
- Jetzt stellen wir Dillkartoffeln her, indem wir die Kartoffeln wie gewohnt kochen und danach in Butter und Dill schwenken.
- Anschließend gebt ihr die Forelle in den Sud, um sie ca 12 min ziehen zu lassen.
- Für den Schaum schlagt ihr über einem heißen Wasser das Eigelb mit etwas Salz und dem Zitronensaft schaumig. Abschmecken