

# Gefüllte Lachsforelle

Fisch

Vorbereitungszeit: 60 Minuten } 1¾ Stunde  
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Lachsforelle, auch Einzelfische à 500 g	g	1000	1500
Zitronenscheiben, ungespritzt	St.	8	12
Zitronensaft	EL	4	6
Möhren	g	350	500
Knollensellerie	g	350	500
Porree	g	350	500
Butter / Margarine	g	140	210
Olivens, grün, geschnitten	g	150	225
Petersilie, Bund	St.	1	2

## VORBEREITEN:

1. Forellen ohne Kiemen, waschen, trocknen, innen und außen salzen, mit Zitronensaft beträufeln.
2. Möhren, Sellerie und Lauch in Julienne schneiden.
3. Petersilie hacken.
4. In Streifen geschnittenes Gemüse in 60 (90) g Butter kurz andünsten, salzen und pfeffern, Oliven und Petersilie untermischen.
5. Alufolie mit Butter (flüssig) einfetten.

## ZUBEREITUNG:

1. Gedünstetes Gemüse teilweise auf Alufolie geben, Fisch darauf legen, mit restlichem Gemüse füllen.
2. Butterflöckchen in und auf den Fisch legen. Zitronenscheiben zugeben und Folie schließen.
3. Im Backofen garen.
4. In der Folie servieren

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

\* Petersilienkartoffeln, Kartoffelpüree

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	200		40-45