

Echte Forelle



Forelle und Kartoffeln

Jetzt kommt doch glatt die echte Forelle hinterher. Diesmal schön paniert frittiert. Mit etwas Fischgewürz und Petersilienkartoffeln. Und damit ist auch die Friteusenzeit wieder eingeläutet. Altes Fett entsorgt, Friteuse gereinigt, neues Fett hinein. Die panierten Forellen werden lecker mit einer sehr krossen, braunen Haut, die man unbedingt mitessen muss. Da muss man sich auch an mancher kross mitfrittierten Gräte nicht stören, die man einfach mitknabbern kann. Jetzt muss ich beim Schlachter noch Schweineohren bestellen, die kann man frittiert hervorragend als Abendsnack beim Fernsehen knuspern. Und über zum Frittieren geeignete Insekten lasse ich mich jetzt besser nicht aus ...

Zutaten für 1 Person:

- 2 Forellen
- Fischgewürz
- 2 Eier

- 2 EL Mehl
- 2 EL Paniermehl

- 3 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
- etwas frische Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.

Kartoffeln schälen und in kochendem Wasser 10–12 Minuten garen. Petersilie kleinschneiden.

Auf je einen Teller das Mehl, die verquirlten Eier und das Paniermehl geben. Fertiges Fischgewürz kann man direkt in das Paniermehl mischen. Das Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen. Forellen unter fließendem, kaltem Wasser abspülen. Mit Küchenpapier abtrocknen. Auf beiden Seiten erst in das Mehl legen, dann durch die Eier ziehen und schließlich in das gewürzte Paniermehl drücken. Beide Forellen in das siedende Fett geben – hier eignet sich für längliche Fische am besten eine ovale Friteuse – und 5–6 Minuten frittieren.

Währenddessen Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Kartoffeln ein wenig durchschwenken und die Petersilie dazugeben.

Die frittierten Forellen aus dem Fett herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Forellen und Kartoffeln auf einem großen Teller anrichten. Von der Petersilienbutter noch ein wenig über die Kartoffeln geben und diese bei Bedarf ein wenig salzen.