



LACHSFORELLE AUS DEM OFEN

Zutaten:

1 Lachsforelle (ca. 2kg)
Frische Kräuter (Dill, Petersilie, Thymian, Oregano)
Etwas Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die küchenfertige Lachsforelle abwaschen und auf ein ausreichend großes Stück Alufolie legen, die vorher mit weicher Butter bestrichen wurde. Die Bauchhöhle leicht pfeffern und salzen, auch hier etwas Butter hinein geben. Jetzt die frischen Kräuter dazu geben und in die Alufolie einwickeln. Auf ein Blech legen und für ca. 30 Minuten in den auf 180°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen geben.

Nach Ende der Garzeit vorsichtig auspacken und auf einem länglichen Teller anrichten. Die Rückenflossen vorsichtig abziehen. Der Fisch sollte auf dem Bauch liegen. Mit einem scharfen Messer die Haut vom Kopf bis vor die hintere Flosse abziehen. Ein Hingucker auf jeder Party.