

Nah&Frisch

Professional

Ofenforellen

Hauptspeise

Fischgerichte

Österreichisch

Weihnachten

Winter

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Forellen von innen und außen mit kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Fischhaut mehrmals leicht einschneiden. Knoblauch und Zitronen in dünne Scheiben schneiden. Erdäpfel waschen und abtrocknen.

Forellen von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 2 El Öl einreiben. Fische auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Bauchraum mit Thymian, Knoblauchscheiben und Zitronenscheiben füllen. Restlichen Thymian und übrige Zitronenscheiben auf dem Blech verteilen. Forellen mit 2 El Öl beträufeln. Erdäpfel halbieren. Fische und Erdäpfel im heißen Ofen bei 220 °C auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten garen.



Zutaten 

2 Forellen

3 Knoblauchzehen

1 Bio-Zitrone

Salz

Pfeffer

6 El Olivenöl

8 Stiele Thymian

1/4 kg festkochende kleine

Erdäpfel