

Rezeptideen

Spanischer Abend (06.07.14)

Truchas a la Navarra - Forellen nach der Art Navarras

Zutaten für 10 Pers.:

- 10 mittelgroße frische Forellen (schon vom Fischhändler ausnehmen lassen)
- 40 Scheiben Serranoschinken
- 5 Tomaten entkernt in Filets geschnitten
- 100g Butter
- 2kg Kartoffeln
- Frische Kräuter z.B. Petersilie, Dill, Schnittlauch
- Salz, Pfeffer
- 3 Bd. Lauchzwiebeln
- 200ml trockener Weißwein aus Navarra
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden
- Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden
- Kartoffeln in Salzwasser al dente kochen
- Forellen filetieren und sorgfältig entgräten, dann die Fleischseite salzen und pfeffern
- mit gehackten Kräutern bestreuen und etwas Butter in Flocken darauf geben
- Immer 2 Filets mit der Fleischseite zusammen legen und in je 4 Scheiben Serranoschinken wickeln.
- Kartoffeln und Lauch mit den Tomatenfilets mischen, würzen und eine feuerfeste Form damit auslegen
- Forellen darauf legen, Weißwein angießen und mit Backpapier bedeckt 20 Min. bei 150°C im Ofen backen.
- Backpapier entfernen und nochmals 20 Min. offen backen
- Forelle schräg anschneiden und mittig auf dem Gemüsebett anrichten

Quelle: Thomas Hohenschläger