



## FORELLE GEBRATEN

### Zutaten:

- 4 St. Forellenfilets
- 1 Knoblauchknolle
- Zitronensaft
- Salz
- Maismehl oder feiner Dinkelschrot
- Butterschmalz
- evt. Petersilie

### ZUBEREITUNG

- .) Rüsten
- .) Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden
- .) Die trockenen Forellenfilets salzen, mit Zitronensaft beträufeln, im Mehl wenden, dadurch wird die Haut besonders knusprig!
- .) Mit der Hautseite in das erhitzte Fett geben, langsam braten, Knoblauchscheiben etwas später dazugeben
- .) Mit Knoblauchscheiben, Petersilienkartoffeln und evtl. auf Zucchiniisoße servieren