

Gefüllte Forellen mit Sauerkraut

Zutaten: Für eine Portion

1 Forelle, ca. 250-300g
50g Sauerkraut
1 Bund Dill, 50 g Butter, 2cl Pernod
Salz, Pfeffer, Zitronensaft.

Zubereitung:

Ausgenommene Forelle waschen und leicht trocknen. Die Forelle mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft außen und innen leicht würzen. Mit dem Sauerkraut füllen.

Den Fisch auf eine gut bebutterte Alufolie legen und einpacken.

Im Ofen bei 200°C etwa 30 Min. garen.

In einer Pfanne 50g Butter bräunen. Kleingehackten Dill zufügen und mit dem Pernod ablöschen.

Forelle aus der Folie nehmen, auf vorgewärmten Teller anrichten, mit der Dill-Pernod-Butter überziehen und mit einem Dill-Sträußchen und Zitronenspalte garnieren.

Dazu passen am besten Salzkartoffeln.

