

Gefüllte Regenbogenforelle mit Dill-Creme

 happy-mahlzeit.com/2019/10/06/gefuelle-regenbogenforelle-mit-dill-creme/

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Regenbogenforellen, küchenfertig ausgenommen
- 1 Zitrone
- Salz
- weißer Pfeffer
- 250 g Frischkäse
- 1 Bund Dill
- etwas Butter

Zubereitung:

Die Forellen waschen, trocken, salzen und pfeffern. Den Dill hacken, mit dem Frischkäse vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Forellen mit der Creme füllen.

Pro Forelle einen Bogen Pergamentpapier mit etwas Butter einreiben. Die Forellen jeweils in ein Pergamentpapier einschlagen und das Ganze noch einmal mit Alufolie umwickeln. Die Forellen bei 180°C Umluft 25 Minuten im Backofen garen.

Zutaten für den Salat:

- 2 Köpfe Salat, z.B. Lollo Rosso, Lollo bianco
- 5 EL Balsamico
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Salat waschen und in kleine Stücke zupfen. Balsamico mit Honig und Senf vermischen. Danach das Olivenöl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept aus dem Kloster Fischbeck

Quelle: NDR - Klosterküche vom 30.10.2016