

FORELLE MIT RHABARBER SAUCE

1 Forelle im Ganzen
1 Zitrone
etwas Olivenöl
1 Knoblauch ganz mit Schale
Etwas Petersilie
Salz

ZITRONENSAUCE

Zeste von 1 Zitrone
Saft von 1 Zitronen
150 ml Hühnerfond
Salz
Schwarzer Pfeffer

50 g kalte Butter

RHABARBER SAUCE

500 g Rhabarber
30 g Zucker
Zeste von 1 Zitrone
1 Prise Salz
100 ml Wasser

Die Forelle sorgfältig unter fließend kaltem Wasser innen und außen waschen. Nach Bedarf die Forelle entschuppen. Kiemen herausschneiden.

Zitrone in Scheiben schneiden.

Fisch auf beiden Seiten mit Salz einreiben. Die Bauchhöhle salzen und pfeffern, Petersilie und Zitronenscheiben hineingeben.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch dazu geben.

Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen.

Den Fisch scharf anbraten. Nur einmal umdrehen, bis er leicht gebräunt ist.

Fisch mit Hühnerfond ablöschen, Zitronensaft und Schale dazugeben.

In den Backofen geben und 10 bis 15 min schmoren (je nach Größe).

Fisch aus der Sauce nehmen, im Ofen warmhalten.

Etwas von der Rhabarbersauce zum Bratensaft dazugeben, mit Butter montieren. Abschmecken.

Fisch vor Servieren pfeffern.

Servieren mit Baguette, Reis, Pasta oder Kartoffeln.

RHABARBER SAUCE

Rhabarber nicht schälen, in 2 cm Stücke schneiden. Mit Zucker bestreuen und 30 min ziehen lassen.

Rhabarber salzen, Zitronenzeste und Wasser dazugeben (den Rhabarber nur bedecken), zum Kochen bringen.

5 min auf kleiner Flamme köcheln lassen.