

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister

Ulrich Richter

04924 Thalberg

Liebenwerdaer Strasse 39

Forelle Blau mit Dill-Zitronensauce

Blaue Forelle sieht gewöhnungsbedürftig aus, aber schmeckt sehr lecker.

Zutaten

4 Forellen
600g Kartoffeln
3 Eigelbe
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
Saft von zwei Zitronen
1/8 L Essig
1 Bund Dill
1/2 Tl Pfefferkörner
1 Bund Petersilie
1 El Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. In einem Liter Wasser werden die Zwiebeln, vorher vierteln, Petersilie der Essig, Lorbeerblatt und die Pfefferkörner 30 min. aufgekocht.
2. Nun kocht ihr die Kartoffeln und danach schwenkt ihr sie in Butter und Dill.
3. Die Forelle würzt ihr mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft und legt sie mit in die Sauce. Gute 20min ziehen lassen.
4. In der Zwischenzeit verrührt ihr die Eigelbe mit Salz. Über Wasserdampf kommt der Zitronensaft dazu. Es sollte eine schaumige Masse entstehen. Beides nett anrichten.

Gern nehmen wir Ihre Bestellung für Frisch Fisch oder Räucherfisch im vorab unter 035341/2925 entgegen.

Öffnungszeiten: Mo – Do: 9.00 – 17.00
Freitag: 9.00 – 18.00
Samstag: 9.00 – 12.00