

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister

Ulrich Richter

04924 Thalberg

Liebenwerdaer Strasse 39

Forellen in Speckmantel

- 4 Stk. Forellen, küchenfertig
- 1 große Zitrone
- 1 TL Salz
- 1 Zehe(n) Knoblauch
- 4 TL Petersilie
- 60 g Doppelrahmfrischkäse
- 2 EL Milch
- 100 g Frühstücksspeck
- 2 große Schalotten
- 1 EL Butter
- 240 ml Gemüsebrühe
- 4 Stk. Rosmarinnadeln

Zubereitung

Backofen auf 220 °C vorheizen. Forellen innen und außen abbrausen, trockentupfen, mit Zitronensaft einreiben und salzen.

Knoblauchzehe schälen, fein hacken und mit Dill, Petersilie, Frischkäse und Milch verrühren. Die Fische damit füllen. Mit Speckstreifen umwickeln und nebeneinander in eine große, feuerfeste Form legen. Im Ofen ca. 25 Min. garen.

Schalotten schälen, würfeln, in Butter glasig dünsten. Brühe mit Rosmarin etwa 5 Min. köcheln lassen. Schalottenwürfel mit dem Sud ablöschen und 10 Minuten vor Ende der Garzeit über die Forellen gießen.

Dazu passen frisches Baguette und grüner Salat.

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