

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter**

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Gebackene Forellen

4 küchenfertige Forellen
Saft einer Zitrone
Salz
Pfeffer aus der Mühle
einige tropfen Worcestersoße
einige Zweige Dill
Petersilie und Estragon
2 Tassen Mehl
100 g Butter oder Margarine
1 Schuß Weißwein
1 Tasse Gemüse- oder Fischbrühe
250 g Kirschtomaten

Die küchenfertige Forellen waschen, trocken Tupfen, mit Zitronensaft und Worcestersauce beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Kühlschrank 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Dann die Kräuterzweige zerkleinern, waschen, gut abtropfen lassen und die Forellen damit füllen. Das Mehl auf einen Teller geben und die Forellen darin wenden. Nun die Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Forellen auf beiden Seiten goldgelb braten, herausnehmen und warm stellen. Den Bratenfond mit Weißwein ablöschen, die Gemüse- oder Fischbrühe angießen und mit Zitronensaft verfeinern. Dann die Kirschtomaten waschen, halbieren, in die Sauce geben und einmal aufkochen lassen, das Ganze mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Worcestersauce abschmecken. Die gebackene Forelle anrichten, mit der Tomaten-Zitronensauce überziehen.

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