

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter**

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Gefüllte Forelle 2

2 mäßige Forellen
1-2 Stangen Porree
250 ml Sahne
3 Eigelb
Butter
Petersilie
Meerrettich
Semmelbrösel
Salz
Pfeffer

Die ausgenommenen Fische mit Salz und Pfeffer würzen. Den Porree klein schneiden, in Butter andünsten, salzen und pfeffern. Anschließend Petersilie dazugeben. Sahne in einem Topf heiß werden lassen, Eigelbe und Semmelbrösel zugeben, ebenfalls den Meerrettich nach Geschmack. Ständig rühren. Die Fische nun mit dem Porreegemüse füllen, darüber eine Haube der Sahnecreme geben. Nun im Ofen bei 200°C ca. 30 Minuten backen. Während dieser Zeit die Forellen mehrfach mit Butter bestreichen.

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