

Speckforelle

4 Personen

- 4 Küchenfertige Forellen a 200 gr.
- Saft einer Zitrone
- 1 Teel. Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Teel. Dillspitzen
- 4 Teel. Gehackte Petersilie
- 62,5 gr Dopp Rahmfrischkäse
- 2 EL. Milch
- 100 gr. Durchwachsenen Speck in sehr dünnen Scheiben
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- 1/8 L Geflügelbrühe
- 3 Nadeln Rosmarin

Den Backofen auf 220° C vorheizen. Die Forellen unter fließend kaltem Wasser waschen. Den Zitronensaft und das Salz mischen und die Fische von allen Seiten damit einreiben. Die Fische zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Knoblauchzehe schälen, fein hacken, mit dem Dill, der Petersilie, dem Frischkäse und der Milch verrühren, dann die Masse in die Bauchhöhle der Fische streichen. Jede Forelle mit etwa 3 Scheiben Speck umwickeln und nebeneinander in eine feuerfeste Form legen, auf mittlere Schiene 30 min. garen.

Die Schalotten schälen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Die Geflügelbrühe und den klein geschnittenen Rosmarin zugeben, 5 min. leicht köcheln und 10 min. vor Ende der Garzeit der Forellen auf die Forellen gießen.