

Forellen mit Gurken in Dillsahne**Forellen mit Gurken in Dillsahne**
Zutaten für 4 Personen**Für die Forellen**

4 frische küchenfertige Forellen
½ Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
100 g Butter

Für die Gurken

800 g Landgurken
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ Teelöffel scharfer Senf
50 ml trockener Weißwein
200 ml Sahne
Butter, Salz, Pfeffer

Außerdem:

Bund Dill

Zubereitung

Die Gurken waschen und schälen, dann längs halbieren, mit einem Esslöffel entkernen und quer in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel in feine, längliche Streifen schneiden, den Knoblauch fein hacken. In etwas Butter Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten und Gurkenstücke dazu geben. Alles mit Pfeffer Salz, einer Prise Zucker und dem Weißwein abschmecken, die Sahne zugießen und etwa 15 Minuten offen dünsten, sodass die Gurken weich sind, aber noch Biss haben. Die Flüssigkeit sollte zum Schluss leicht cremig sein.

Die abgezupften Dillspitzen fein hacken und erst kurz vor dem Servieren mit den Gurken mischen. Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Ganze Petersilienstängel in die Bauchhöhle der Forellen legen, salzen und pfeffern. Die Fische außen mit Küchenpapier trocken tupfen, salzen und pfeffern und in der heißen Butter bei mittlerer Hitze maximal von jeder Seite 5 Minuten braten. Forellen im Backofen warm halten und die restlichen Forellen genauso braten.

Dillgurken mit ihrer Sauce auf Teller verteilen, die Forellen darauf legen und mit der Bratbutter übergießen.

Rezept und Autor: Helmut Gote