



Forellen mit frischen Champignons (für 4 Personen)

Zutaten:

4 Forellen küchenfertig (à 250 g bis 350 g).

Saft einer Zitrone,

Salz, Pfeffer,

4 große frische Champignons,

1 Bund Frühlingszwiebeln,

8 EL Wein,

6 EL süße Sahne,

1 Knoblauchzehe,

1 Prise Basilikum, 1 Prise Estragon,

2 EL gehackte Petersilie,

50 g Butter.

Zubereitung:

Die Forellen kurz unter fließendem Wasser abspülen und trockentupfen. Innen und außen mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die frischen Champignons waschen, putzen und blättrig schneiden. Die Frühlingszwiebeln ebenfalls waschen und in feine Ringe schneiden. Wein mit Sahne, zerdrückter Knoblauchzehe, Basilikum, Estragon und gehackter Petersilie verrühren.

Die Champignons mit den Frühlingszwiebeln in eine feuerfeste Glas- oder Keramikform geben. Die Forellen darüberlegen und mit dem Sahnegemisch übergießen. Mit Butterföckchen belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten oder in der Mikrowelle zugedeckt bei 700 Watt ca. 8 Minuten garen. Dazu frische, neue Kartoffeln reichen.

