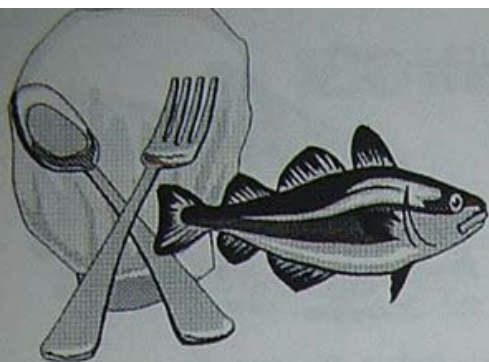


Ein weiteres, ganz feines FORELLEN-Rezept



Gefüllte Seeforelle

(je nach Grösse für 2-3 Personen)



Die Seeforelle innen und aussen mit Wasser spülen, anschliessend trocknen und mit Limonensaft marinieren.

Für die Füllung legen Sie ungefähr 20 g getrocknete Morcheln für etwa 1/2 Stunde in warmes Wasser. Darauf diese gut spülen, trocknen und zerkleinern. Nehmen Sie ca. 100 g Schwarzbrot (ohne Rand), 2,5 dl warme Gemüsebouillon und übergiessen sie damit das Brot bis es die Flüssigkeit aufgenommen hat und zerdrücken Sie es.

Brat- oder Olivenöl in einer grossen Bratpfanne erwärmen. Hernach geben Sie dem Öl 1 feingehackte Zwiebel, 2 feingeschnittene Knoblauchzehen und eine ebenfalls feingeschnittene frische Kräutermischung (Peterli, Thymian, Rosmarin und etwas Schnittlauch) zum andämpfen bei. Darauf geben Sie die Morcheln und das zerdrückte Brot zum mitdämpfen dazu.

Pfanne von Kochplatte wegnehmen.

Etwa 20 g Gorgonzola und etwa 80 g Mascarpone vermischen und dazu geben, wenig würzen mit Salz und weissem Pfeffer. Dann geben Sie noch etwas geriebenen Parmesan und den Saft von 2 Limonen dazu. Alles miteinander gut vermischen und darauf den Bauch der Seeforelle füllen und mit Faden etwas zunähen.

Nun streichen Sie eine grosse Gratinschale mit Butter aus, und geben die Seeforelle hinein. Links und rechts vom Fisch legen Sie Lauch, in feine Ringchen geschnitten und übergiessen nun die Forelle und den Lauch mit Weisswein (ca. 1 dl.) Auf den Fisch geben Sie noch einige Butterflocken und decken das ganze mit Alu-Folie zu.

Jetzt können Sie das Ganze in die Mitte des vorgeheizten Backofens geben und ca 1/2 Std. garen lassen und anschliessend gleich in der Schale auf den Tisch bringen.