

Knusprige Mandelforelle

Zutaten für 4 Personen:

4 küchenfertige Forellen (á ca. 375g), Salz, Pfeffer, 2 Eier, ca. 4 EL Mehl, 150-200g Mandelblättchen, 3-4 EL Butterschmalz

Zubereitung:

- 1) Von den Forellen die Brust-, Bauch- und Rückenflossen mit einer Schere in Richtung Kopf abschneiden. evtl. noch Reste von Innereien aus den Bauchhöhlen entfernen.
- 2) Die Forellen unter fließend kaltem Wasser abspülen, dabei die Bauchhöhlen gut säubern. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
- 3) Eier in einer flachen Schale verquirlen. Mehl und Mandeln auf je eine längliche Platte schütten. Die Forellen nacheinander im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl gut abklopfen.
- 4) Dann die Forellen unter Wenden durch die Eier ziehen. Zum Schluss in den Mandeln wälzen und diese leicht andrücken. Butterschmalz in zwei großen Pfannen erhitzen.
- 5) Fische darin bei mittlerer Hitze pro Seite 5–6 Minuten braten. Die Brattemperatur darf nicht zu niedrig sein, sonst klebt der Fisch am Boden fest. Bei zu hoher Hitze verbrennen die Mandeln, bevor der Fisch gar ist.
- 6) Garprobe: An der Schnittstelle der Rückenflosse muss sich das Fischfleisch leicht von der Gräte abheben lassen, weich und nicht mehr glasig sein. Forellen herausnehmen. Dazu: Petersilien-Kartoffeln und grüner Salat.