



Forelle in Mandeln

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Schwer

Zutaten für 4 Personen:

4 Regenbogenforellen **von Escal**

4 Zitronen

100 g Mehl

100 g Butter

120 g Mandelsplitter

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die aufgetauten Forellen kurz abspülen, mit Küchentuch trockentupfen, und in Mehl wenden. Eine Zitrone vierteln, die andere auspressen.
2. In einer großen Pfanne 25 g Butter schmelzen lassen und die Forellen 4-6 Minuten von jeder Seite anbraten.
3. Salz und Pfeffer hinzugeben und auf einem Teller mit Alufolie warm halten.
4. In der Pfanne die Mandeln mit dem Rest der Butter unter Rühren bräunen. Den Saft der Zitrone dazu gießen, umrühren und die Forellen für 2 bis 3 Minuten hinzugeben und wenden.
5. Mit den Zitronenvierteln anrichten. Dazu Basmati Reis reichen.