

Forellen in Mandelbutter mit Salzkartoffeln



Foto folgt.

Forellen in Mandelbutter mit Salzkartoffeln waren ein beliebtes Gericht in der DDR. Die Kombination aus zartem Forellenfleisch, knusprigen Mandeln und der cremigen Butter war für viele Menschen damals ein Genuss. Die Salzkartoffeln bildeten eine klassische Beilage, die gut zu dem Fischgericht passte. Heutzutage wird Forelle in Mandelbutter immer noch von vielen als köstliche Mahlzeit geschätzt, sowohl in der ehemaligen DDR als auch in anderen Teilen der Welt.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

4 Forellen ½ l Milch	die Forellen säubern, ggfs. mit einem Teelöffelstiel den sogenannten Blutstrang an der Wirbelsäule herauskratzen und mit kaltem Wasser abspülen. Dann die Forellen 20 bis 30 min in Milch legen.
500 g Kartoffeln 1 TL Salz	in der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und halbieren, in einem Topf mit Salzwasser geben und dann ca. 14 min garkochen.
Zitronensaft	die Forellen herausnehmen, trockentupfen, auf ein Schneidebrett legen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und diesen 5 min einziehen lassen.
Pfeffer Salz Paprika	die Forellen innen und außen mit einer Gewürzmischung aus Pfeffer, Salz und Paprika einreiben (die Bauchhöhlen besonders gut, alle Gewürze zu gleichen Teilen mischen).
150 g Mehl 100 ml Öl	jetzt in Mehl wenden, leicht abklopfen und in heißem Öl auf beiden Seiten goldbraun braten.
100 g süße Mandeln geraspelt 1 EL Öl 100 g Butter	die Mandelraspeln in wenig Öl bernsteingelb rösten. Vom Hellgelbwerden bis zum Verbrennen sind nur Sekunden. Das Öl aus der Pfanne durch ein Sieb gießen und die Mandeln auf ein Kuchenblech schütten, damit sie nicht nachdunkeln. Abkühlen lassen und klein hacken. Die Butter zerlaufen lassen und die Mandelsplitter mindestens 1 Stunde vor dem



Anrichten in die heiße Butter geben. Diese „Mandelbutter“ in einem Wasserbad heißhalten. Vor dem Servieren heiß über die Forellen gießen.

Tipp

dazu ein Schälchen Gurkensalat servieren.
