



Rezept: Forelle im Backteig mit Balsamicogemüse

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Forellenfilets
- Salz
- Saft von 1 Zitrone
- 1 EL gehackte Petersilie
- 2 EL Mehl

Backteig:

- 250 ml helles Bier
- 250 g Mehl
- 3 Eier
- 2 EL Öl
- Salz
- Öl zum Backen

Balsamicogemüse:

- je 1 roter, gelber, grüner Paprika
- 2 mittelgroße Zucchini
- 2 Melanzani
- 3 Zehen Knoblauch
- Balsamicoessig (Menge je nach Geschmack)
- Salz
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitung:

Gemüse waschen. Paprika entkernen und in beliebige Stücke schneiden. Das restliche Gemüse in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, geschnittenes Gemüse mit Knoblauch kurz durchschwenken, mit Balsamicoessig ablöschen, mit Salz und Zucker abschmecken. Gemüse in eine feuerfeste Form geben und warm stellen.

Für den Backteig Bier mit Mehl glatt rühren, Eier trennen, Dotter, Salz und Öl in die Biermasse einrühren. Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben.

Forellenfilets halbieren, salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Petersilie und Mehl über die Filets streuen. Forellenfilets durch den Backteig ziehen und in heißem Fett schwimmend bei nicht zu starke Hitze langsam goldbraun ausbacken.

Forellenfilets auf lauwarmem Balsamicogemüse anrichten und servieren.