



Rezept: Lachsforelle im Rohr

Zutaten für 6 Personen:

- 2 Lachsforellen zu je 750g
- Salz
- Pfeffer
- ein kleiner Bund Petersilie
- 3 dag Butter
- 3 EL Olivenöl
- Saft einer halben Zitrone
- 8 Cocktailtomaten
- 10 schwarze Oliven
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Schalotten

Vorbereitung:

Lachsforellen waschen und trocken tupfen Backrohr auf 200 °C vorheizen.

Zubereitung:

Lachsforellen innen salzen und pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln, mit Petersilie und Butterflöckchen auslegen. Je eine auf ein großes Stück Alufolie legen. Die Schalotten in sehr dünne Scheibchen schneiden, die Tomaten halbieren, die Oliven entkernen und klein schneiden, die Knoblauchzehen schälen und sehr grob hacken. Schalotten, Tomaten, Oliven und Knoblauch auf den Fischen verteilen, mit Olivenöl beträufeln, die Folien gut schließen. Auf der Saftpfanne auf der zweiten Schiene von unten 30 Minuten garen. Als Beilagen passen Stangenweißbrot oder Kartoffeln und grüner Salat.