



## Fisch Rezepte

---

### Forelle "Helsinki"

*(Zutaten für 4 Personen)*

4 ganze Forellen à 200 g  
Salz, 10 schwarze Pfefferkörner  
1 Zitrone  
1 Zwiebel  
2 hartgekochte Eier  
500 ml trockener Weißwein  
ca. 150 ml Wasser  
1 Lorbeerblatt  
100 g Butter  
2-3 Stängel Petersilie

### Zubereitung

1. Die Forellen ausnehmen und unter fließendem Wasser gründlich reinigen.
2. Die Forellen nun innen und außen salzen und mit Zitronensaft beträufeln.
3. Die Zwiebel in Scheiben schneiden, die Petersilie mit einem Wiegemesser fein zerkleinern und die hartgekochten Eier in kleine Würfel schneiden.
4. Nun den Riesling und das Wasser zusammen mit dem Lorbeerblatt, den Zwiebelringen und den Pfefferkörnern in einen Topf geben und 10 Minuten lang aufkochen lassen.
5. Nun die Forellen in den Sud legen und bei schwacher Stufe ca. 20 Minuten lang ziehen lassen.
6. Die Forellen dem Sud entnehmen und auf vorgewärmte Teller legen, die Haut abziehen und anschließend mit Butter beträufeln.
7. Die Eierbrösel zusammen mit der gehackten Petersilie über die Forellen streuen.
8. Als Beilage empfehlen wir Bratkartoffeln.