Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Ofenforellen

Hauptspeise Fischgerichte Österreichisch Weihnachten Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:**

Forellen von innen und außen mit kaltem Wasser wa-schen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Fisch-haut mehrmals leicht einschneiden. Knoblauch und Zi-trone in dünne Scheiben schneiden. Erdäpfel waschen und abtrocknen.
Forellen von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 2 El Öl einreiben. Fische auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Bauchraum mit Thymian, Knoblauchscheiben und Zitronenscheiben füllen. Restlichen Thymian und übrige Zitronenscheiben auf dem Blech verteilen. Forellen mit 2 El Öl beträufeln. Erdäpfel halbieren.
Fische und Erdäpfel im heißen Ofen bei 220 °C auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten garen.

Zutaten

- 2 Forellen
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bio-Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 6 El Olivenöl
- 8 Stiele Thymian
- ¼ kg festkochende kleine Erdäpfel