

Forelle mit Mandelbutter und Wintergemüse

4 Portionen

Zutaten

Für die Forelle:

4 küchenfertige Forellen (à ca. 350 g)
4 Knoblauchzehen
ca. 300 g Frischkäse
1 Bund Petersilie, fein gehackt
2 unbehandelte Zitronen
Mehl
Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

2 kleine rote Beten
4 Karotten
2 Pastinaken
ca. 300 g kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge)
Saft von ½ halben Orange
6 EL Olivenöl
2 EL Apfelessig
80 g Datteln, entsteint
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
je 4 Zweige Rosmarin und Thymian

Für die Mandelbutter:

4 EL Mandeln
3 EL Butter
etwas Meersalz zum Bestreuen



Forelle mit Mandelbutter und Wintergemüse

Zubereitung

1. Den Backofen auf **180 °C Circo Therm® Heißluft** vorheizen.
2. Für das Gemüse rote Beten waschen, schälen und in dünne Spalten schneiden. Karotten, Petersilienwurzel und Pastinake waschen, schälen und längs halbieren bzw. vierteln. Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale halbieren. Datteln in Ringe schneiden.
3. Orangensaft, Öl und Essig zu einer Marinade vermengen. Knoblauch schälen, fein hacken und zur Marinade geben. Vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Gemüse, Datteln und Kräuter auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Mit der Marinade übergießen. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen.
5. Forellen von innen und außen mit kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Das Forelleninnere salzen und pfeffern. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden, Frischkäse mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie untermengen.
6. Zitronen waschen und in Scheiben schneiden. Die Forellen mit je 3-4 Zitronenscheiben, Knoblauch sowie Frischkäse füllen. Beidseitig gut in Mehl wälzen, beiseitelegen.
7. Die Forellen auf der Grillplatte oder in einer Pfanne bei mittlerer Hitze für je 3 Minuten pro Seite goldbraun braten. Die Forellen auf das Blech mit Gemüse legen und bei **160 °C Circo Therm® Heißluft** und mittlerer Dampfunterstützung etwa 10 Minuten weiter backen.
8. In der Zwischenzeit für die Mandelbutter die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und beiseitestellen. Butter schmelzen und leicht bräunen. Mandeln hinzugeben, warmhalten.
9. Forellen und Gemüse aus dem Ofen nehmen und eine Garprobe durchführen. Dazu die Rückenflosse der größten Forelle herausziehen. Ist das Fleisch an den Gräten gar, ist auch der restliche Fisch gar.
10. Die fertig gegarten Forellen mit etwas Mandelbutter übergießen und mit etwas Meersalz bestreuen. Restliche Mandelbutter mit Forellen und Gemüse servieren.
Guten Appetit!