

Forelle "Müllerin Art"

Filetieren vor dem Gast

Zutaten für 1 Portion(en)

- 1 Stk Forelle
- 2 g Salz
- 40 g Mehl glatt
- 40 ml Öl
- 20 g Butter
- 1 Stk Zitronen alt
- 3 ml Worcestersauce
- 5 g Petersilie

- 1 Port Petersilienkartoffeln



Präsentieren

beide Bäckchen entfernen und auf den Tellerrand legen - Flossen entfernendie Haut hinter dem Kopf, hinter dem

Schwanz und dem Rücken entlang einritzen - Haut ablösen und auf die Platte legen - Fischfilet teilen

Grätenprobe durchführen - mit der Haut, den Beilagen und der Kräuterbutter anrichten mit der Gabel beim Schwanzende die Fischkarkasse aufnehmen und das komplette Grätengerüst mit dem Kopf entfernen

Grätenprobe durchführen

Filet warm stellen und im Bedarfsfall anrichten

Beilagen: Petersilkartoffeln, gemischter Salat, Blattsalat, Reis

Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Riesling,