



Forelle mit Champignons

Zutaten für 4 Personen:

- 4 frische Portions-Forellen
- Saft einer Zitrone
- 4 große Champignons
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Salz und Pfeffer
- 8 EL Weißwein
- 8 EL süße Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- 1 MS getrocknetes Basilikum
- 1 MS getrocknetes Estragon
- 50 g Butter
- gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Die Forellen innen und außen mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz, Pfeffer würzen.
2. Die Champignons und Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
3. Den Wein mit der Sahne vermengen, zerdrückte Knoblauchzehe, Basilikum, Estragon und Petersilie begeben und verrühren.
4. Die Champignons und Frühlingszwiebeln in eine gefettete, feuerfeste Form geben, die Forellen darüberlegen und mit der Wein-Sahne-Soße übergießen.
5. Butterflöckchen drauf und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 min garen.