

Forelle Müllerin

Zutaten für 2 Portionen

2 Forellen
20 g Mehl
1 ½ EL Öl
20g Butter
1 Zitrone (als Zitronenscheiben)
Salz und Pfeffer
Gehobelte Mandeln

Zubereitung

Forellen unter fließend kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, säuern und salzen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben und in Mehl wenden. Öl erhitzen, die Forellen von beiden Seiten darin anbraten. Butter hinzufügen, zerlassen, die Forellen in etwa 6 Min. gar braten. Gehobelte Mandeln mitbräunen lassen und über die Forellen geben. Forellen mit Zitronenscheiben garnieren.