

Forelle im Silbermantel (2 Personen)

2 Forellen, innen und aussen kalt abspülen, trockentupfen
1 EL Zitronensaft, darüber träufeln
¼ TL Pfeffer aus der Mühle
würzen

Füllung

2.5 EL Meerrettich, aus der Tube oder frisch gerieben

125 gr Frischkäse, z.B. Philadelphia

½ EL Kapern, grob gehackt

½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Salz

Pfeffer

alles mischen, würzen und Forellen füllen

Butter

4 Alufolienstücke von je ca. 30 40 cm einfetten

1 ½ Zitronen, in dünnen Scheiben

2 Zweiglein glattblättrige Petersilie

je 3 Zitronenscheiben auf die vorbereiteten Folien legen, mit der Hälfte der Petersilie bedecken, Forellen darauflegen und restliche Petersilie und Zitronenscheiben darüber verteilen, Folien gut verschliessen

ZUBEREITUNG

1. Backofen: Ca. 20 Min. auf einem heissen Backblech in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens garen.

DAZU PASST

- Petersilienkartoffeln