Forellen auf Lauch

ZUTATEN:

- *Mehl zum Wenden*
- *4 frische Forellen*
- *Salz*
- *frisch gemahlener Pfeffer*
- *Saft von 1 Zitrone*
- *1 kg Lauch*
- *300 ml trockener Weißwein*
- *200 ml Sahne*
- *25 g Butter*

ZUBEREITUNG:

1. *Die ausgenommenen Forellen vorsichtig unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen. Innen und außen salzen und pfeffern. Mit Zitronensaft beträufeln.*
2. *Den Lauch putzen, der Länge nach einschneiden und gründlich waschen. Schräg in etwa ½ cm breite Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen.*
3. *In eine große Auflaufform den Lauch hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Weißwein und Sahne darüber gießen. Die Forellen auf das Gemüse geben und mit Butterflöckchen belegen. Die Form mit Alufolie zudecken.*
4. *Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180°) etwa 20-25 Minuten garen. Mit frisch geröstetem Weißbrot servieren.*

4 ***ZUTATEN FÜR PERSONEN***

Fischerei LINN