

<b>Forelle im Speckmantel</b>	
<b>Rezept für</b>	2 Personen
<b>Zeitaufwand</b>	ca. 45 Minuten
<b>Zutaten</b>	<b>Und so wird's gemacht</b>
2 Forellen a 250 g Pfeffer aus der Mühle 1 EL Zitronensaft 8 Scheiben durchwachsener Speck 2 EL Öl je ½ Bund Dill und Kerbel 5 Stiele glatte Petersilie 30 g Butter 40 ml Weißwein ½ Päckchen Sauce Hollandaise Salz	<p>Die Forellen waschen und mit Küchenkrepp gründlich trocken tupfen.</p> <p>Mit Pfeffer und Zitronensaft würzen. Jede Forelle mit 4 Speckscheiben umwickeln.</p> <p>Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Forellen auf jeder Seite 2-3 Min. anbraten, dann auf ein Backblech legen.</p> <p>Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten backen. Zwischendurch einmal wenden.</p> <p>Dill, Kerbel und Petersilie von den Stielen zupfen und grob hacken. Mit der weichen Butter im Mixer pürieren.</p> <p>Den Weißwein und die Sauce Hollandaise in einem Topf geben und aufkochen. Nach und nach die Kräuter-Butter-Mischung dazugeben und mit einem Schneebesen unterrühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Speck-Forellen servieren.</p> <p>Dazu passen Petersilienkartoffeln.</p>