



## Forelle Müllerin



### Zutaten für 2 Personen:

- 400 g kleine Kartoffeln
- Salz, Muskat, Pfeffer
- 2 küchenfertige Forellen (à ca. 400 g)
- 2 EL Mehl
- 2 EL Butter
- 1/2-1 Kopf Salat (z. B. Friséesalat)
- 125 g kleine Tomaten
- 1-2 EL Weißwein-Essig
- etwas Zucker
- 1-2 EL Öl
- einige Stiele Petersilie
- Zitrone zum Garnieren

**1.** Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. **2.** Forellen waschen und trockentupfen. Innen und außen mit Salz und evtl. etwas Muskat einreiben. Im Mehl wenden. Je 1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen und Forellen darin von jeder Seite 6-8 Minuten goldbraun braten. **3.** Salat putzen, waschen, in Stücke zupfen. Tomaten putzen, waschen, halbieren. Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. 1-2 EL Öl darunterschlagen. Mit den Salatzutaten mischen. **4.** Petersilie waschen, abzupfen. Eine Hälfte kurz im Bratfett schwenken. Forellen mit Petersilie, Kartoffeln und etwas Salat anrichten. Mit Zitronenspalten garnieren. Restlichen Salat dazureichen. Getränk: kühler Weißwein.