

Zutaten

- 2 Forellen, geschuppt, filetiert, entgrätet
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Butter, Saft einer halben Zitrone
- Öl zum Braten

Hauptgang

Forelle

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für zarte Forelle mit Zitrone. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Inspiration.

So wird’s gemacht:

1. Die Forellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, Hautseite mehlieren, und auf dieser in einer beschichteten Pfanne für 1 Minute scharf anbraten. Anschließend die Hitze auf kleine Stufen stellen, die Butter hinzugeben und das Filet langsam fertig garen. Mit ein paar Spritzern Zitronensaft verfeinern.