

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juli 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "Drei-Komponenten-Küche" mit Robin Pietsch



Maximilian Drimalski

Forelle Müllerin-Art mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Zitronenbutter

Zutaten für zwei Personen

Für die Forelle:

2 ganze, küchenfertige Forellen
2 Zitronen, in Scheiben
Butter, zum Braten
1 Bund glatte Petersilie
Mehl, zum Mehlieren
Olivenöl, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Forellen mit Wasser abspülen, mit einem Schwamm die Schuppen abreiben, Flossen mit einer Schere abtrennen, nochmals mit Wasser abspülen und schließlich mit Küchenpapier trockentupfen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und schneiden. Zitronen halbieren, dünne Scheiben abschneiden und diese auch wieder halbieren.

Forelle von innen salzen und pfeffern und die Petersilie hinzugeben. Forelle außen von beiden Seiten mit Olivenöl einreiben und mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern und mit Mehl einreiben. Vor dem Braten zwei Zitronenscheiben und eine kleine Flocke Butter in den Bauch der Forelle geben.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Forellen von beiden Seiten goldbraun braten.



Laut WWF sind **Meerforellen, Bachforellen und Seeforellen** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juni 2022):

- 1. Wahl: ASC (Aquakultur)
- 1. Wahl: BIO (Aquakultur)
- 1. Wahl: Bachforelle, Seeforelle: Österreich (Aquakultur)

Für die Petersilienkartoffeln:

6 mittelgroße Kartoffeln
½ Bund glatte Petersilie
1-2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Abgießen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden.

Butter erhitzen und Kartoffeln zusammen mit der Petersilie darin schwenken, bis sich leichte Röstaromen zeigen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Zitronenbutter:

100 g Butter
2 Zitronen, Abrieb & Saft
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft zur Butter geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.