

Forelle im Speckmantel für 4 Personen

4 Forellen
Salz, Pfeffer
durchw. Speck in Scheiben
500 ml Sahne
Fleischbrühe
Lauchzwiebeln
Petersilie

Fisch würzen, mit Speckscheiben umwickeln, in eine gefettete Auflaufform geben und bei 180° C ca. 15 Min. im Backofen garen.

Zwischenzeitlich Lauchzwiebeln klein schneiden, die Sahne mit den Gewürzen abschmecken und nach den 15 Min. Garzeit über die Fische geben.

Alles weitere 10 Min. im Ofen lassen, herausnehmen, mit Petersilie bestreuen und servieren.