

# Forelle Müllerin, mit Kartoffeln und Feldsalat



## Zutaten für zwei Personen

- 200 Gramm Feldsalat
- 2 Teelöffel Salz
- 3 Stück Wacholderbeeren
- 1 Teelöffel Honig
- 1 Messerspitze schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Stück küchenfertige Forellen
- 1 Stück Lorbeerblätter
- 1 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 2 Teelöffel geriebener Meerrettich (aus dem Glas)
- 1 Stück mittelgroße Lauchstangen
- 2 Esslöffel Schnittlauchröllchen
- 1 Esslöffel Rosmarin
- 1 Stück Zwiebeln
- 2 Stück Möhren
- 4 Esslöffel Essig (3/4 Forelle; 1/4 Salat)
- 2 Stück Staudensellerie mit Grün
- 100 Milliliter trockener Weißwein
- 350 Gramm Kartoffeln



## Zubereitung

1. Schälen Sie die Kartoffeln, halbieren Sie sie und kochen Sie sie in Salzwasser gar.
2. Waschen Sie die Forellen von innen und außen mit kaltem Wasser ab. Schälen Sie die Zwiebeln und schneiden Sie sie ebenso wie das übrige Gemüse in feine Würfel.
3. Bringen Sie circa 2 l Salzwasser mit dem Gemüse zum Kochen. Fügen Sie Wein, Essig, Gewürze und die Forellen hinzu. Reduzieren Sie die Hitze und lassen sie die Fische circa 15 Minuten gar ziehen.
4. Waschen Sie den Feldsalat gründlich. Verrühren Sie Essig und Öl, Salz und Pfeffer mit dem Honig. Gießen Sie die Sauce über den Salat.
5. Gießen Sie die Kartoffeln ab und bestreuen Sie sie mit Rosmarin. Heben Sie die Forellen aus dem Sud, bestreuen Sie sie mit den Schnittlauchröllchen und servieren Sie sie mit Kartoffeln, Salat und Meerrettich.

## Zubereitungszeit

0 Minuten  
(inkl. Warte- und Garzeiten: 40 Minuten)