



frisch. nah. direkt.

Forellenfilets mit Mandeln

600g - 800g Forellenfilets für 4 Pers.

mit Salz, Pfeffer
Mehl

Bratbutter

vor dem Braten mit Haushaltspapier
trocknen.

würzen

Filets im Mehl wenden, über -
schüssiges Mehl abschütteln.

beidseitig anbraten, je nach

Dicke der Filets 2 - 5 Min.

Hitze nach dem Anbraten reduzieren.

Servieren:

Mandeln, Butter

geröstete Mandeln im Butter
schwenken und über die an -
gerichteten Filets geben.

Dazu passen Salzkartoffeln.

Variante: Statt Mandeln kann auch nur Petersilie darüber gestreut werden.