



## Forelle an Mandelsauce

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



### Zutaten:

4	Forellen
4	Knoblauchzehen
2	Zitronen
1 Bund	Thymian
4 Blätter	Salbei
4 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

in feine Scheiben geschnitten  
in Scheiben

### Sauce:

60 gr	Mandeln
2	Knoblauchzehen
4 dl	Vollrahm
4 dl	Gemüsebouillon
	Salz, Pfeffer

gehobelt  
mit Salz gepresst

### Zubereitung (Dauer 40 Min.)

Backofen vorheizen auf 220°.

Forellen von innen und außen mit kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Knoblauch und Zitrone in dünne Scheiben schneiden.

Forellen von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Bauchraum mit je 3 Stielen Thymian, einem Blatt Salbei und den Zitronenscheiben füllen. Die Fischhaut mehrmals leicht einschneiden. Forellen mit dem Öl beträufeln und 20 Minuten im heißen Backofen garen.

In der Zwischenzeit Sauce zubereiten:

Mandeln in einer Pfanne goldgelb anrösten.

Vollrahm, Gemüsebouillon und Knoblauch hinzufügen und bis zur Hälfte auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.