

FORELLEN *Jobst*



FRANZ
STRASSER

KONFIERTES FORELLENFILET

by Franz Strasser

Forellenfilets (entgrätet und ohne Haut) · Olivenöl
und Rapsöl (zu gleichen Mengen) · Knoblauchzehen
Pfefferkörner · Salbeiblätter · Maldon Salz

01 Olivenöl und Rapsöl mit grob gehackten Knoblauch, Salbeiblättern, Pfefferkörner erwärmen.

02 Beiseite stellen und ca. 2 Stunden ziehen lassen.

03 Abseihen und die Filets mit dem Kräuteröl einlegen.

04 Im Ofen bei 38° ca. 30 Minuten garen (je nach Dicke der Filets, sie sollen noch glasig sein).

05 Beim Anrichten mit Maldon Salz bestreuen.



Für das ausführliche Rezept können
Sie hier den QR-Code scannen.
Viel Freude beim Kochen & Genießen!

