



## HAUPTGANG

## FORELLE AUF FENCHEL-KARTOFFEL



★★★★★ (134)

1H 10 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

- 600 g** festkochende Kartoffeln
- 2** kleine Fenchel
- 4 EL** Rapsöl
- 1 Bund** Thymian
- 1 Bund** Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1** ganzer Knoblauch
- 2** Bio-Zitronen
- 4** ganze Bio-Forellen, ausgenommen
- ½ Bund** Petersilie, grob gehackt zum Servieren

## Zum Servieren

- ½ Bund** Petersilie, grob gehackt zum Servieren

## ZUBEREITUNG

1



Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Fenchel längs halbieren und in ca. 2 cm dicke Spalten schneiden. Die Kartoffeln und den Fenchel in einer Schüssel mit dem Öl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte der Kräuter zugeben.

2



Den Knoblauch halbieren. Eine Gratinform oder einen Bräter mit dem Knoblauch ausreiben. Kartoffeln, Fenchel und eine Knoblauchhälfte darin verteilen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen.

3



Unterdessen die Forellen innen und aussen mit kaltem Wasser spülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Zitronen in Scheiben schneiden. Die Bauchöffnung mit Zitronenscheiben und den restlichen Kräuterzweigen füllen. Rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.

4



Nach 30 Minuten Backzeit die Kartoffeln wenden und die Forellen sowie die restlichen Zitronenscheiben auf die Kartoffeln der Backform legen. Alles für weitere 20 bis 25 Minuten fertig backen. Zum Servieren mit grob gehackter Petersilie bestreuen.