



Gegrillte Allgäuer Forellenfilets mit Petersilienkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:	Zubereitung:
Forellen 4 frische Allgäuer Forellenfilets mit Haut 1 Prise Salz 3 EL Allgäuer Weizenmehl (Type 405) zum Bestäuben 2 EL Allgäuer Butter Petersilienkartoffeln festkochende Kartoffeln nach Wunsch 1 Prise Salz 1 Handvoll glatte Petersilienblätter 2 EL Allgäuer Butter Wahlweise frischer grüner Salat als Beilage Vielen Dank an die Fischzucht Link, die Allgäuer Hof-Milch und Früchte Jork!	Der Fisch: Die Filets salzen und mit der Hautseite auf das Mehl geben. Die Fischfilets auf dem vorgeheizten Grill mit der Hautseite nach unten bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten knusprig grillen. Wenden und auf der Fleischseite 30 Sekunden weiterbraten. Vom Grill nehmen und mit der Hautseite nach oben auf vier vorgewärmte Teller legen. Die Kartoffeln: Für die Petersilienkartoffeln die Kartoffeln schälen, halbieren oder vierteln und in Salzwasser je nach Größe 20–25 Minuten gar kochen. Butter in einer (Grill-)Pfanne zerlassen, die Kartoffeln darin durchschwenken und gemeinsam mit den Mandelblättchen kurz anrösten. Inzwischen die Petersilie abbrausen, trocken tupfen und hacken. Petersilie über die Kartoffeln streuen und schwenken. Anrichten: Die buttrigen Mandeln und die Petersilie-Kartoffeln zu den knusprig gebratenen Forellenfilets geben. Dazu einen frischen grünen Salat servieren. Einen guten Appetit!