



Bindella
la vita è bella

gourmet / FOOD PAIRING



TROTA DI FIUME

REZEPT AUS DEM «RISTORANTE BIANCHI», ZÜRICH
ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN



Bindella
la vita è bella

ZUTATEN

40 g Knoblauch
20 g Thymian
20 g Rosmarin
40 g Petersilie glatt
1 Zitrone
1 dl Olivenöl
4 Bachforellen à 300 g
80 g Butter
4 dl Weisswein
Zitronensaft
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
- Kräuter waschen und trockentupfen.
- Ein wenig Petersilie grob zupfen und auf die Seite legen.
- Zitrone in Scheiben schneiden.
- Forellen mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und je zwei Zitronenscheiben füllen.
- Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen.
- Bachforellen von beiden Seiten anbraten.
- Etwas Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen.
- Forellen immer wieder arrosieren, bis sich die Rückenflosse leicht abziehen lässt.
- Forellen aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz wegschütten.
- Pfanne nochmals erhitzen und mit Weisswein ablöschen.

- Etwas Zitronensaft begeben.
- Butter hinzufügen und schmelzen lassen. Darauf achten, dass die Butter nicht kocht!
- Die Buttersauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Forellen wieder in die Pfanne geben und mit der Sauce arrosieren.
- Die fertigen Forellen auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren.
- Als Beilage empfehlen wir Salzkartoffeln.

TIPP DES KÜCHENCHEFS

«Passen Sie die Garzeit an die Grösse der Forelle an. Vor allem kleinere Fische sollte man nicht zu lange garen, sonst werden sie trocken und zerfallen.»

LUCIO PAIANO, «Ristorante Bianchi», Zürich