

## Lachsforelle aus dem Ofen

(Für 4 Personen)

2 Zitronen (Bio)  
200g Schalotten  
4 Lachsforellen (à ca. 350g, küchenfertig)  
Salz, weißen Pfeffer  
4 Zweige Rosmarin  
50g Butter  
6 EL Olivenöl  
2 Köpfe Radicchio (ca. 500g)  
2 EL Honig  
Pfeffer  
Etwas gemahlener Piment  
1 EL Balsamico-Essig

Von 1 Zitrone Schale abreiben, Saft auspressen. Zweite Zitrone in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen in Spalten schneiden.

Forellen abbrausen, trocken tupfen. Innen salzen, pfeffern, mit etwas Zitronensaft beträufeln. Rosmarinzweige zerzupfen, in jeden Fisch 1-2 Stücke legen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Übrigen Rosmarin und Zitronenscheiben auf 2 Bleche verteilen. Fische darauf legen. Schalotten, übrigen Zitronensaft und -schale auf den Fischen verteilen. Butter in Flöckchen und 4 EL darüber geben. Im Ofen (2. Schiene von unten) in ca. 20 Minuten garen.

Radicchio achteln, die Stücke herausschneiden. Übriges Öl (2 EL) erhitzen, Honig unterrühren. Radicchio im Honig-Öl 4-5 Minuten schmoren, mit Salz, Pfeffer, Piment, Balsamico abschmecken. Forellen filetieren, samt Schalotten, Zitronenscheiben und Radicchio anrichten.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!



Der Kleinwalsertaler Rosenhof, Zu Gast bei Familie Hugger  
An der Halde 15, 6993 Mittelberg - Österreich  
Tel. 0043 5517 5194  
info@rosenhof.com, www.rosenhof.com