

## Gefüllte Forellen mit Kräutern

Zutaten für 10 Personen:

10 frische Forellen (Zucht oder Wildfang)  
500 g weiche Butter  
1 Bund gehackter Schnittlauch  
100 g gehackte frische Kräuter  
2 gehackte Zwiebeln  
10 gepresste Knoblauchzehen  
5 Zitronen  
4 cl Pastis  
1 dl Weisswein  
etwas Olivenöl  
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Forellen ausnehmen, putzen und waschen. Danach trocken tupfen.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch andämpfen.

Mit dem Pastis und dem Weisswein ablöschen und einköcheln.  
Erkalten lassen.

Die Butter schaumig schlagen.

Den Schnittlauch, die Kräuter, den Saft von 2 Zitronen und den Zwiebel-Knoblauch Mix zugeben.

Die Kräuterbutter würzen und etwas ziehen lassen.

Die Forellen würzen und den Bauch mit der Kräuterbutter füllen.  
Den Rest der Kräuterbutter als Beilage servieren.

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Ein Backblech mit Alufolie belegen und diese mit Olivenöl bepinseln.  
Die gefüllten Forellen darauf legen und im Ofen ca. 15-20 Minuten backen.

Die Forelle ganz mit Zitronenschnitzen servieren.