

# Speck-forelle

Menge:	Zutaten:
1	Forelle
100g	Speck dünn geschnitten
2 St.	Zwiebeln
1 Becher	Sahne
	Aufole
	Butter
	Petersilie
	Zitrone
	Pfeffer und Salz
	dicker Speck



## Arbeitsschritte:

1. Zwiebeln klein schneiden
2. Forelle auf Aufole legen
3. Den Bauch mit Petersilie füllen und Zitrone darüber spritzen
4. pfeffern und salzen
5. Forelle auf der Oberseite mit den dünn geschnittenen Speck belegen und ein Stück Butter darauflegen
6. Aufole zu einem Schiffchen formen und bei 160° backen
7. Den dicken Speck fein schneiden und in einen Topf geben und die Zwiebeln dazu
8. Alles andünsten und dann mit einem Becher Sahne aufgießen

9. Nach pfeffern und Salzen und dann die Soße neben dem Fisch geben



Wann ist der Fisch fertig?

Wenn seine Pupillen weiß sind und sich die Flossen leicht abtrennen lassen



Oranges Team: Mayr Verena, Schöpfer Florian, Kalb Leonhard

