

# Lachsforelle im Gemüsebett

Zutaten (6 Pers.):

Lachsforelle küchenfertig	Insgesamt 1,8 kg
Frühlingszwiebeln frisch in Stücke	1 ½ Bd
Champignons braun in Stücke	300 gr.
Cherrytomaten vierteln	225 gr.
Möhren in dünne Stücke	4 ½ große
Kartoffeln geschält indünne Stücke schneiden	4 ½ grosse
Petersilie glatt	1 ½ Bd
Knoblauchzehe	1 ½
Salz	etwas
Pfeffer aus der Mühle	etwas
Olivenöl	etwas
Zitronensaft	etwas
Thymianzweige	9
Zitrone frisch in halbe Scheiben	1 ½

Zubereitung:

Die küchenfertige Lachsforelle auf eine Arbeitsplatte legen und auf jeder Seite mehrmal schräg einschneiden. Die Petersilie mit dem Knoblauch in den Mörser etwas Zitronensaft dazugeben mit Salz und Pfeffer würzen und zur Paste verarbeiten.

Den Bauch der Forelle mit der Paste einreiben und die Einschnitte auf der Aussenseite der Forelle. Ein Stück Zitrone und 1 Thymianzweig kommt ebenfalls in den Bauch der die Forelle.

Eine Auflaufform mit Öl bestreichen und die Forelle in die Mitte der Form legen.

Das geputzte und geschnittene Gemüse, die Kartoffeln mit Thymianzweigen um den Fisch legen. Mit Öl beträufeln und das ganze für ca. 30 min. in den vorgeheizten Backofen schieben.

Wenn die Rückenflosse sich lösen lässt, ist der Fisch gar.

Die Forelle filetieren und das Gemüse dazureichen.