Forelle mit Persillade



Zwei frische Bachforellen

„Wie ich Forellen brate …“ – Antwort auf Löffel von Löffellöffelchen.

Vor etwa 25 Jahren war ich für vier Wochen in einer französischen Familie im Elsass zu Gast, um Französisch zu lernen. Die Ehefrau war die ehemalige Klassenkameradin meiner Patentante, die nach ihrer Schulzeit einen Franzosen geheiratet hatte und zu ihm ins Elsass gezogen war. Thekla – so war ihr Name – sprach somit Deutsch und Französisch, vermied es aber so gut wie es ging, mit mir Deutsch zu sprechen. Ich war gezwungen, alles auf Französisch zu formulieren. Eine gute Methode, die Sprache eines Landes zu lernen. Ihren Mann habe ich gut in Erinnerung. Er saß bei gutem Wetter meistens vor dem Haus auf der Treppenstufe, hatte immer seine Baskenmütze auf und einen kleinen, vergilbten Zigarettenstummel Gitanes im Mundwinkel. Abends – obwohl er schwer nierenkrank war und zweimal in der Woche an die häusliche Dialysestation angeschlossen werden musste – ließ er es sich nicht nehmen, einen – im elsässischen Dialekt – „sti’canon“, also einen „petite canon“ = „kleinen Rouge“ zum

Essen zu trinken. Einmal in der Woche schickte mich Thekla auf den Markt, um für das Mittagessen einzukaufen. Es gab frische Forellen mit einer „Persillade“. Dazu kaufte ich vier frische Forellen und frische Kräuter auf dem Markt.

Zutaten:

• 4 frische, große Forellen
• frische Petersilie (viel), Thymian, Oregano, Majoran, Basilikum
• Salz
• Pfeffer
• viel Butter

Zubereitungszeit: 30 Min.

Wenn die Forellen noch nicht ausgenommen sind: Ein Längsschnitt am unteren Bauch entlang und mit den Fingern alle Innereien entfernen. Danach die Forellen entschuppen. Außen und in der Bauchhöhle mit fließendem Wasser waschen. Bereiten Sie nun aus weicher Butter und frischen Kräutern die „Persillade“ zu. Dazu nehmen Sie viel Petersilie und etwas weniger von den anderen Kräutern, legen Sie auf ein Schneidebrett und hacken die Kräuter mit einem „Wickelwackel“ – einem Wiegemesser – klein. Zerdrücken Sie mit einer Gabel die weiche Butter zusammen mit den klein gehackten Kräutern, würzen Sie kräftig mit Salz und Pfeffer und fügen Sie alles zusammen. Füllen Sie mit dieser Masse die Bauchhöhlen der Forellen. Die Forellen von außen salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit Butter braten, bis sie gar sind. Die „Persillade“ verläuft in der Pfanne, gibt einen herrlichen Fond und würzt die Forellen ganz köstlich. Dazu passt Baguette und ein französischer Rotwein aus dem Burgund.

© Foto mit freundlicher Genehmigung von lebensmittelfotos.com