Fritierte Forelle mit Pommes frites



Fritierte Forelle mit Pommes frites

Dies ist vermutlich mein schnellstes Rezept, noch schneller als das vor kurzem veröffentlichte Rezept zur gebratenen Dorade: 10 Minuten Kochzeit. 5 Minuten zum Fritieren der Forelle, 5 Minuten zum Frititeren der Pommes frites. Mehr muss dazu nicht gesagt werden. Das Rezept ist für eine Person.

- 1 Forelle
- 300–400 g Pommes frites

Forelle innen und außen waschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Friteuse erhitzen. Ich habe mir vor ca. 15 Jahren extra eine Friteuse gekauft, die nicht rund, sondern länglich oval ist. Sie hat also einen elliptischen Durchschnitt und so kann ich auch längliche Produkte wie eine Forelle darin sehr gut frittieren. In einer runden Friteuse ginge das nicht.

Friteuse auf 180 °C erhitzen. Forelle darin 5 Minuten frittieren. Herausnehmen und die Pommes frites hineingeben. Ebenfalls 5 Minuten fritieren. Herausnehmen und beides auf einem Teller anrichten. Pommes frites salzen und alles mit kleingeschnittenem Basilikum garnieren.

