



## Forellen in der Folie

### Zutaten für 4 Personen

4 Stück Forellen küchenfertig vorbereitet  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
80 g Butter  
2 Bund Dill  
2 Bund glattblättrige Petersilie  
2 Stück Zitronen  
1 dl Noilly Prat oder halb Weisswein/ halb trockener Sherry

### Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. 4 Alufolienblätter zuschneiden. Wer möchte, kann auch Baktrennpapier verwenden. In der Mitte mit der Butter gut einfetten.

Die Forellen innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen. 1/4 der Butter, der Dill und der Petersilienzweige in die Bauchhöhle der Fische geben.

Mit einem scharfen Messer die Zitronen mitsamt weisser Haut schälen, dann in dünne Scheibchen schneiden. Die weisse Schale unbedingt wegschneiden, ansonsten wird es etwas bitter. Die Zitronenscheiben auf die Forellen legen und diese mit dem Noilly Prat oder der Weisswein-Sherry-Mischung beträufeln. Die Folie oder das Baktrennpapier zu Paketen verschliessen und diese auf ein Backblech legen.

Die Forellen im 200 Grad heissen Ofen je nach Grösse der Fische 15-20 Minuten garen. Die Pakete auf vorgewärmte Teller geben und servieren.