

Ofenforellen mit Rüeblibutter

Zubereitung:

1. Butter mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren. Rüeblli fein reiben, darunterrühren, salzen. Forellen innen und aussen kalt abspülen, trocken tupfen, Fische mit Rosmarin füllen.

2. Sellerie und Rüeblli in Scheiben schneiden, Selleriekraut beiseite legen. Gemüse und Öl mischen, würzen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Forellen auf das Gemüse legen, je 1 Esslöffel Rüeblibutter daraufgeben.

3. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Selleriekraut fein schneiden, darüberstreuen, restliche Rüeblibutter dazu servieren.

Zutaten für 5 Personen:

100 g Butter
100 g Rüeblli
0.5 TL Salz
5 Forellen (je ca. 250 g)
5 Zweiglein Rosmarin

Für die Beilage:

500 g Stangensellerie oder Lauch
300 g Rüeblli
1 EL Olivenöl
0.25 TL Salz
wenig Pfeffer