

## Osterforelle

Zutaten für 4 Personen: 1 Forelle a ca. 2 kg

Salz

Rosmarin

Margarine

Für die Soße: 1 Ei

2 dl Sonnenblumenöl

1/2 dl Creme fraiche

feingehackte Kräuter nach Wahl

(z.B. Dill, Minze, Kresse Petersilie)

Zubereitung: Forelle ausnehmen, säubern und in ca. 1,5-2 cm dicke Koteletts schneiden.

Margarine auf kleiner Flamme in einer Pfanne mit etwas Rosmarin erhitzen.

Die Koteletts mit Salz bestreuen und ca. 7-10 min. bei niedriger Hitze schmoren.

In der Zwischenzeit, Ei und Öl cremig schlagen, mit Salz abschmecken.

Creme fraiche unterrühren und fein gehackte Kräuter zugeben.

Mit Tomaten, grünem Salat und einer Scheibe Zitrone servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 min.