

## Magische Ostern in Pöggstall

---

### Lachsforelle mit Kräuterkruste

(Rezept für 4 Personen)

Lachsforelle:

4 Lachsforellenfilets mit Haut

20dag Butter

5 Dotter

5dag Knödelbrot

Kräuter aus dem Garten

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

Petersilerdäpfel:

250g Erdäpfel

5dag Butter

gehackte Petersilie

Gemischtes Gemüse:

5dag Karotten

5dag Erbsenschoten

½ Zucchini

Die Lachsforellenfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Butter und Dotter schaumig rühren. Knödelbrot und gehackte Kräuter daruntermischen. Den Fisch auf der Hautseite mit der Buttermischung bestreichen und bei 200 Grad etwa 20 Minuten überbacken.

Für die Petersilerdäpfel die Erdäpfel mit Schale weichkochen und anschließend schälen.

Vierteln und in der geschmolzenen Butter schwenken, gehackte Petersilie dazugeben.

Die Zucchini und die Karotten nach Geschmack schneiden, wobei die Zucchini etwas gröber geschnitten sein sollten als die Karotten, da die Zucchini schneller gar sind. Das geschnittene Gemüse und die Erbsenschoten in der Pfanne anrösten.