Rezept des Monats März

Forellenfilets mit Parmaschinken und Salbei gefüllt



50 g Mandeln fein mahlen. 8 gehäutete Forellenfilets à 75 g salzen, pfeffern und die Außenseite mit den Mandeln panieren. Auf die andere Seite je eine Scheibe Parmaschinken und 3 Salbeiblätter legen und die Filets einmal zusammenklappen. 100 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Forellenfilets bei milder Hitze von jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten, dann im Backofen warm halten. 50 g Butter in der Pfanne aufschäumen, 50 g Mandelblättchen goldbbraun braten und über die Forellenfilets geben.