

## Rezepte für Hommingberger Gepardenforelle

Zutaten für 2 Personen

400gr kleine Kartoffel  
Salz, Muskat, Pfeffer  
2 Hommingberger Gepardenforellen  
2 EL Mehl  
2 EL Butter  
1/2-1 Kopf Salat nach Wahl  
125gr kleine Tomaten  
1-2 EL Weißwein-Essig  
etwas Zucker  
1-2 EL Öl  
einige Stiele Petersilie  
Zitrone zum Garnieren



Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.

Die Hommingberger Gepardenforellen waschen und trockentupfen. Innen und außen mit Salz und evtl. etwas Muskat einreiben. Im Mehl wenden. Je 1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen und Forellen darin von jeder Seite 6-8 Minuten goldbraun braten.

Den Salat putzen, waschen, in Stücke zupfen. Tomaten putzen, waschen, halbieren. Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. 1-2 EL Öl darunterschlagen. Mit den Salatzutaten mischen.

Die Petersilie waschen, abzupfen. Eine Hälfte kurz im Bratfett schwenken. Forellen mit Petersilie, Kartoffeln und etwas Salat anrichten. Mit Zitronenspalten garnieren. Restlichen Salat dazureichen. Zum Essen empfehlen wir einen kühlen Hommingberger Weißwein.