Forelle „blau"

Bei der Zubereitung von Forelle „blau" muss darauf geachtet werden, dass die natürliche Schleimschicht des Fisches weder beim Ausnehmen noch beim Waschen beschädigt wird; denn diese färbt sich beim Kochen in säurehaltigem Wasser blau - daher der Name „blau".

Für 4 Forellen etwa 2 Liter Wasser zum Kochen bringen. In das Wasser Lorbeer, Pfeffer körner, Nelken, Zitronenschale, Petersilie, Salz und Pfeffer geben und alles ca. 20 min köcheln lassen. Dann Weißwein und % Liter Weißweinessig geben. Die Forellen kurz unter kaltem Wasser abspülen. Damit sich die Fische krümmen, ein Stück Küchengarn durch die Kiemen ziehen, um den Schwanz wickeln und festbinden. Nun die Forellen in den heißen, nicht mehr kochenden Sud geben und etwa 15 min garen lassen. Die fertigen Fische mit flüssiger Butter und Zitronenscheiben servieren.