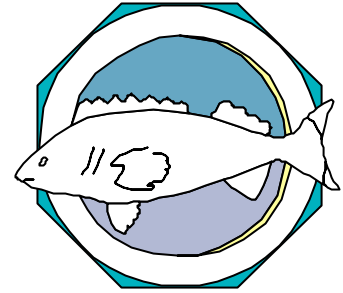


# Forelle Müllerin

## Mise en place für 1 Person:



### GUÉRIDON:

- Abfallteller
  - Vorleger
  - Fischbesteck
  - genügend Platemaster
- Für Fischplatte, Beilagen und Teller
- Servierhangerl

## ARBEITSABLAUF:

- Präsentieren
- beide Bäckchen entfernen und auf den Tellerrand legen
- Flossen entfernen
- die Haut hinter dem Kopf, hinter dem Schwanz und dem Rücken entlang einritzen
- Haut ablösen und auf die Platte legen
- Fischfilet teilen
- Grätenprobe durchführen
- mit der Haut, den Beilagen und der Kräuterbutter anrichten
- mit der Gabel beim Schwanzende die Fischkarkasse aufnehmen und das komplette Grätengerüst mit dem Kopf entfernen
- Grätenprobe durchführen
- Filet warm stellen und im Bedarfsfall anrichten

## KÜCHENANFORDERUNG:

- 1 Frische Forelle (ca. 350 g)
- flüssige Kräuterbutter (20 g Butter, 2 Kl Petersilie, Zitronensaft, Worcestersauce, Salz, Pfeffer)

- passende Beilage

## ALLGEMEINES:

- rasch arbeiten, Fisch kühlt schnell aus!
- ordentliche Grätenprobe!
- auf 2 Teller anrichten!
- es gibt noch eine weitere Variante

## PASSENDE GETRÄNKE:

Arbeitsvorgang:

