

Zutaten für 6 Personen

6 große Regenbogenforellen
Salz und Pfeffer
12 Scheiben Serranoschinken
Mehl zum Bestäuben
150 gr durchwachsener Speck in Würfeln
6 El Mandeln gehobelt
Olivenöl
3 Knoblauchzehen in Scheiben

Forellen ausnehmen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Den Schinken in einer Fischpfanne kross backen und rausnehmen. Dann die Speckwürfel und die Knoblauchscheiben in die Pfanne geben kurz schwenken und in der Pfanne an die Seite schieben. Die Forellen nach und nach goldbraun braten und auf ein Backblech legen. Zum Schluss die Mandeln in dem Fett zusammen mit dem Olivenöl golden anbraten und dann alles über die Forellen geben. 5 Minuten bei 180°C im Backofen nachgaren und mit dem Serranoschinken servieren.

Walnussreis

300g roten Reis
2 El Schalotten in Würfeln
¼ Liter Rotwein
1 Liter Gemüsebrühe
1 Tl Safran in warmen Wasser aufgelöst
300g gehackte, angeröstete Walnüsse
3 El gehackte Korinthen
Salz und Pfeffer
Olivenöl
Zitronensaft zum Abschmecken

Die Schalotten in Olivenöl andünsten, den Reis zufügen und glasig werden lassen. Dann mit dem Rotwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach die Gemüsebrühe zufügen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen. Bissfestigkeit prüfen, Walnüsse und Korinthen zugeben. Nochmal würzen und mit dem Zitronensaft abschmecken.