






## Fjordforelle mit Steinpilzkruste

 Mittel  30 min  4 Personen

### Zutaten

- 8 handfiletierte Portionen Fjordforelle à 80 g  
Art.-Nr. 83435 auf [www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 100 g Steinpilze, frisch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 glatte Petersilie
- 4 Scheiben Toastbrot
- 4 EL Butter, weich
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl zum Braten
- 200 g Pistazien, geröstet und gesalzen
- 200 ml Olivenöl, fein

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Steinpilze putzen, abbürsten und in 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Knoblauch grob hacken. Schnittlauch in Ringe schneiden und Petersilie in Streifen schneiden.

#### Schritt 02

Toastbrot entrinden, würfeln und in der Küchenmaschine zu Bröseln machen. Brösel mit der weichen Butter vermischen und mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer würzen. Steinpilze scharf in Olivenöl braten. Eine Hälfte des Knoblauchs mitbraten und mit Salz, Pfeffer und der Petersilie würzen. Steinpilze unter die Bröselmasse mischen.

#### Schritt 03

Für das Pesto die Pistazien aus den Schalen pulen und mit dem restlichen Knoblauch und Pfeffer in der Küchenmaschine pürieren. Das feine Olivenöl kurz unterrühren.

#### Schritt 04

Fjordforelle von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein gefettetes Backblech setzen. Die Steinpilzmasse gleichmäßig darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C für 10-12 Minuten backen bis die Kruste schön braun ist.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür