






Forelle mit Maronen & Datteln

 Mittel  40 min  4 Personen

Zutaten

Für die Forelle:

- 4 ganze Forellen, küchenfertig
Art.-Nr. 80098 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 300 g Maronen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Chilischote, mild
- 50 g Datteln
- 50 g Pistazien
- 4 Schaschlikspieße
- Backpapier

Für das Wurzelgemüse:

- 800 g Wurzelgemüse
(Karotten, Pastinaken,
Petersilienwurzel)
- Gewürze (Sternanis, Lorbeer,
Nelken)
- 5 EL Olivenöl

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Backofen vorheizen, Maronen und Knoblauch klein schneiden, Petersilie hacken, Zwiebeln schälen und grob würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Maronen, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen, alles kurz heiß anbraten. Die Hälfte der Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 02

Die Forellen mit der Maronen-Gemüse-Mischung füllen, mit je einem Schaschlikspieß verschließen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die gefüllten Forellen darauflegen und bei 160 °C für 25 Minuten in den Backofen geben. Das Wurzelgemüse in dicke Stifte schneiden, würzen, das Olivenöl darübergerben und, parallel zur Forelle, für 25 Minuten in den Backofen geben.

Schritt 03

Währenddessen die Chilischote klein schneiden, Datteln entkernen und zerkleinern, die Pistazien hacken, mit den Datteln vermengen und die restliche Petersilie hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und den Datteln-Pistazien-Mix zur gebackenen Forelle servieren. Dazu passt frischer Friséesalat.

Tipps & Tricks

Probieren Sie dieses Rezept mit [ganzem Wolfsbarsch!](#)

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür