

Forelle im Backofen für 2 Personen

**1 große Forelle
1 Zitrone
6 Tomaten
6 Lauchzwiebeln
2 EL gehackte Petersilie
300 ml Fischfond
2 EL Tomatenmark
40 g Butter
Salz, Pfeffer
(evtl. heller Soßenbinder)**

Die Forelle mit der Zitrone säuern, salzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Tomaten häuten, entkernen und klein schneiden. Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und die Petersilie hacken.

Den Backofen auf 200° C. vorheizen. Eine Bratenform gut einbuttern und die Gemüsemischung darin verteilen. Alles pfeffern und salzen, mit 1 EL gehackter Petersilie bestreuen. Den Fisch hineinlegen, Butterflöckchen darauf verteilen und den Fischfond angießen. Das Gericht ca. 40 Min. im Ofen dünsten, dann herausnehmen und auf einer Servierplatte warm halten.

Die Gemüsemischung mit der Soße in einen Topf geben und etwas einkochen lassen. Zwei EL Tomatenmark und die restliche Butter zugeben, alles nachwürzen und evtl. mit hellem Soßenbinder andicken. Die Soße um den Fisch verteilen, mit 1 EL Petersilie bestreuen und servieren.