

Lachsforellen mit Obst

2 Lachsforellen von je gut einem Pfund

Butter

Salz, Pfeffer

1 Zitrone

Mehl

2 kleine Bananen

12 Maraschinokirschen

1 festen Pfirsich oder $\frac{1}{2}$ Mango

Gesäuberte Fische mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer 10 min marinieren, in Mehl wälzen, in Butter braten; rausnehmen, Obststücke im Fett braten und über die Fische geben. Wer lieber die Fische vor dem Braten filetieren will – na bitte!

2 Knobi und eine Handvoll Borretschblätter (ersatzweise Blattpetersilie) in leichter Hühnerbrühe pürieren und leicht gesalzenen Reis drin garen.