



Forelle ganz im Ofen pochiert mit Tomaten- und Auberginen-Gratin

*Auberginen in Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen,
ca. 2 Stunden.*

Nach 2 Stunden die Auberginen trocknen.

*Tomaten in Scheiben schneiden, auf ein, mit Olivenöl
eingefettetes Blech legen, mit Salz, Pfeffer und frischem
Basilikum würzen.*

*Die Auberginen-Scheiben auf die Tomaten verteilen, mit Salz,
Pfeffer und frischem Basilikum würzen und am Schluss mit
den Tomaten die Auberginen zudecken, würzen ohne Basilikum,
alles mit Olivenöl übergiessen und im Ofen bei ca. 180° weich
kochen ca. 40 Minuten.*

*Die Forelle säubern, innen und aussen würzen, in ein
Kuchenblech legen, zu einem Drittel mit Weisswein übergiessen
und reichlich Butterflocken verteilen.*

Im Ofen bei 80° pochiern ca. 40 Minuten je nach Dicke.

*Der Kochprozess kann schneller eingeleitet werden, wenn der
Wein und die Butter zuerst aufgekocht werden.*