

Lystfiskerørred

2 kg ørred

3 pakker bacon

½ saften af en halv citron

Salt og peber

Fyld

1 revet æble

1 revet gulerod

2 – 3 finthakkede tomater

lidt finthakkede porretop

rejer

4 dl bouillon/fond og hvidvin

Kartofler, peberfrugt, hele tomater, squash, gulerødder, porre, tørret timian og basilikum, salt og peber.

Fremgangsmåde

Ørreden renses og fileteres. Bacon lægges side om side på et skærebræt, den ene filet lægges på, krydres med citronsaft, salt og peber og fyldes med grøntsagerne og nogle af rejerne. Den anden filet krydres på samme måde og lægges ovenpå og bacon pakkes nu om ørreden, således at den er pakket helt ind i bacon. Ørreden lægges i et smurt ildfast fad.

De skiveskårne kartofler og resterende grøntsager, krydderurter. Salt peber blandes i 3 – 4 dl bouillon/fond og hvidvin som tilsættes.

Retten sættes i ovnen ved 200 grader i minimum 40 minutter. Herefter pyntes retten med frisk basilikum, rejer og citronskiver.