

Gebratene Lachsforelle auf Petersiliewurzel-Stampf mit Pesto und Rote-Bete-Preiselbeeren-Salat



[caption id="attachment_11900" align="aligncenter" width="850" caption="Immer eine Delikatesse:



heimischer frischer Fisch..."

[/caption]

Wie wär `s heute mit einem Rezept zur Zubereitung einer heimischen Lachsforelle auf fluffigem Stampf, raffiniertem Pesto und rassigem, rubinrotem Salat? Sicherlich auch ein guter Tipp für alle, die an Karfreitag Fisch bevorzugen.