

## Leckerer für warme Sommertage!

### Gebratener Bachsaibling an Cidre-Schalottensauce

#### Zutaten für 4 Portionen

4 Bachsaiblinge (Forellen)	2-3 EL Crème fraîche
Saft von 2 Limetten	150 g Mehl
300 g kleine Schalotten	100 g Butter
2 Äpfel	4 EL Öl
30 g Zucker	Meersalz, Pfeffer
400 ml Cidre (Apfelwein)	

#### Zubereitung

##### Fisch:

Die Saiblinge mit Limettensaft und dann mit Meersalz würzen.

In Mehl wenden, in einer Pfanne kurz goldgelb anbraten, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten bei 180°C fertig garen.

##### Sauce:

Die Schalotten schälen und in 6 Stücke schneiden.

Die Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden und mit dem restlichen Limettensaft beträufeln.

Die Schalotten in einer Pfanne mit etwas Zucker karamellisieren, salzen und pfeffern. Mit etwas Cidre ablöschen und bissfest dünsten.

Die Apfelspalten zugeben, mit dem restlichen Cidre ablöschen, aufkochen und mit Crème fraîche binden.

Dazu eignen sich ein Wildkräuter-Tomatensalat und neue Kartoffeln.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Robert Hecker  
Hecker's Fischkontor