Pisztráng ropogósan

A legegyszerûbb elkészítési módja ez a pisztrángnak.

a megtisztított pisztrángot nem kaparjuk, nem pikkelyezzük, csak sütés elõtt húsz perccel besózzuk, majd paprikás-borsos lisztben kivül-belül megforgatjuk, és forró olajban kisütjük. Fontos, hogy az olaj forró legyen, mert különben megszívja magát a hal, ráadásul a formáját sem tartja meg. Nem kell, hogy ellepje az olaj, inkább kétszer-háromszor forgassuk meg.

Amikor az uszonya, bõre már ropogós, aranysárga, a pisztrángunk megsült, ez nyolc-tíz perc.

Tejszínes pisztráng leves „No, ezt már igazán ne!” mondhatnák, és valóban sokan azt állítják, hogy pisztrángot nem szabad semmilyen levesbe tenni. Aschaffenburg mellett van egy kis pisztrángtelep, Kahlquelle falucskában, ahol étterem is van, és étlapján szerepel ez a leves, amit meg is kóstoltunk. Finom volt. Alapját egy zöldségleves adta, amelyben fehérrépa, sárgarépa, kis zeller, gomba van, és tárkonnyal, borssal ízesítik, és ebbe fõzik bele a 3-4 cm szélesre vágott pisztráng törzset, fele-fele arányban összekevert tejfölben és tejszínben elkevert csipet liszttel behabarják, tálaláskor natúr tejszínbõl (nem cukrozott) a tányér tetejére nyomnak egy tejszínhab rózsát.