

## Gebratene Forelle mit Auberginenmus

2 Forellen  
1/8 l Fischfond  
2 Auberginen  
3 Zweige Rosmarin  
2 Schalotten, fein geschnitten  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
2 Scheiben Zitrone  
Pfeffer, Salz  
Olivenöl, Butter

Den Backofen auf 180 Grad (Heißluft) vorheizen. Die Auberginen waschen, den Stielansatz entfernen und mit einer Stricknadel oder einem Schaschlikspieß der Länge nach durchbohren. In jede Aubergine einen Rosmarinzweig hineinstecken. Die Auberginen auf ein Backblech oder in eine feuerfeste Form geben und im Ofen ca. 45 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den restlichen Rosmarinzweig fein schneiden. Die Forellen filetieren, entgräten und mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne mit Butter die Filets von beiden Seiten je 3 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Fischfond lösen. Die Zitronenscheiben schälen, vierteln und dazugeben. Gut durchkochen und mit ein paar Butterflöckchen die Flüssigkeit binden.

Die gegarten Auberginen halbieren, Rosmarinzweige entfernen, das Fruchtfleisch herauskratzen und in eine Schüssel geben. Schalotten und Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen, dann zum Auberginenmus geben, gehackten Rosmarin untermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Fischfilets auf Teller geben, etwas Sauce angießen und mit dem Auberginenmus anrichten.