**Forelle Blau mit Dill-Zitronensauce**

**Forelle Blau mit Dill-Zitronensauce**Blaue Forelle sieht gewöhnungsbedürftig aus, aber schmeckt sehr lecker.  
  
**Zutaten**4 Forellen  
600g Kartoffeln  
3 Eigelbe  
1 Zwiebel  
1 Lorbeerblatt  
Saft von zwei Zitronen  
1/8 L Essig  
1 Bund Dill  
1/2 Tl Pfefferkörner  
1 Bund Petersilie  
1 El Butter  
Salz  
Pfeffer  
  
**Zubereitung**1. In einem Liter Wasser werden die Zwiebeln, vorher vierteln, Petersilie der Essig, Lorbeerblatt und die Pfefferkörner 30 min aufgekocht.  
  
2. Nun kocht ihr die Kartoffeln und danach schwenkt ihr sie in Butter und Dill.  
  
3. Die Forelle würzt ihr miz Salz, Pfeffer und Zitronensaft und legt sie mit in die Sauce. Gute 20min ziehen lassen.  
  
4. In der zZischenzeit verührt ihr die Eigelbe mit Salz. Über Wasserdampf kommt der Zitronensaft dazu. Es sollte eine schaumige Masse enstehen. Beides nett anrichten.