

Rezeptidee

Gefüllte Kräuterforelle



Zutaten:

- 3–5 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Majoran
- 1 Zweig Bohnenkraut
- 1 Zweig Ysop
- 1 Zweig Rosmarin
- 1–2 Zweige Thymian
- 1–2 Zweige Peterli
- 1 unbehandelte Zitrone
- Salz
- Pfeffer frisch, aus der Mühle

Zubereitung:

1. Die Kräuter waschen, trocken schütteln (schleudern) und grob hacken.
2. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Alle Kräuter in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Öl mischen.
4. Gewaschene Zitrone in Scheiben schneiden.
5. Zwei Forellen mit kaltem Wasser abspülen, dann mit Küchenpapier trocken tupfen.
6. Die Forellen mit der Kräutermischung und mit den Zitronenscheiben (evtl. Zitronenscheiben vierteln) füllen.
7. Mit dem restlichen Salz, Pfeffer und Öl die Forellenhaut bestreichen.
8. Die Forellen einzeln in Backpapier einrollen (evtl. noch mit Kochschnur befestigen), auf ein Grillgitter legen und auf jeder Seite ca. 8–10 Minuten grillen.