

Gegrillte Kräuterforellen mit Zitronenbutter

Zutaten:

- 4 Forellen mit je 250 g
 - Gemahlener Pfeffer
 - Salz
 - 8 Knoblauchzehen
 - 1 EL Olivenöl
 - 8 dünne Scheiben leicht gerauchter Bauchspeck
 - 1 Bund frischer Thymian
 - 4 Zweige frischer Salbei
 - 4 Zweige Rosmarin
 - 2 unbehandelte Zitronen
 - 4 Fisch-Grillkörbe
- Als Beilage zu empfehlen: Baguette und Salat, nach Belieben Zitronenbutter



Zubereitung:



Die Forellen innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Fische innen mit Olivenöl bestreichen und mit Knoblauch füllen. Jede Forelle mit 2 Speckstreifen umwickeln. Die Fische in die Grillkörbe legen. Kräuter und Zitronenscheiben jeweils zwischen Korbwand und Forellen verteilen. Grillkörbe schließen und die Forellen auf jeder Seite 15-20 Minuten grillen. Nach Belieben Zitronenbutter (Rezept folgt) über das entgrätete Fischfilet träufeln.

Zitronenbutter

Zutaten:

- 100 g Butter
- 75 ml Zitronensaft
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 2 EL gehackte Petersilie
- Etwas Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen und den Zitronensaft, die Kräuter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Guten Appetit wünscht der Fliegenfischerclub Rottweil !

