




Zitronen-Forelle.

 **20 Min.**  **40 Min.**  **mittel**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

g weiche Butter
Salz & Pfeffer
Bio-Zitrone(n)
Knoblauchzehe(n)
EL italienischer TK-Kräutermix
(z.B. Naturgut)
Kirschtomaten
Alufolie
ganze Forelle(n), frisch oder
aufgetaut (z.B. TK-Forellen
von Berida)
EL Kapern (z.B. Orto Mio)
EL schwarze Oliven, in Ringen
(z.B. Orto Mio)
EL Weißwein
EL Olivenöl
g Butter

- 1 Für die Forellen-Füllung** die Butter mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Handrührgerät leicht aufschlagen.
- Die Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und halbieren. Eine Hälfte in Scheiben schneiden und beiseite legen. Von der anderen Hälfte die Schale dünn abreiben und zusammen mit ein paar Spritzern Saft zur Butter geben.
- Knoblauch schälen, fein hacken (oder pressen) und ebenfalls zur Butter geben. Alles nochmal 2 Min. aufschlagen.
- TK-Kräuter unter die Butter ziehen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kirschtomaten waschen und halbieren.
- Für jede Forelle ein großes Stück Alufolie ausbreiten und die Kanten ein bisschen hochknicken, damit die Füllung gleich nicht rausläuft. Die Alufolie mit einem Drittel der Kräuterbutter einfetten.
- Die Forellen** gründlich unter kaltem Wasser abbrausen (auch innen), mit Küchenpapier trocken tupfen und jeweils einen Fisch – der Länge nach – auf ein Stück Alufolie legen. Die restliche Kräuterbutter in kleinen Flöckchen im Bauchraum der Forellen verteilen. Jeder Forellenbauch bekommt noch ein Zitronenscheibchen dazu.
- Die restlichen Zitronenscheiben zusammen mit Kirschtomaten, Kapern und Oliven auf den Fischen und um sie herum verteilen.

Zitronen-Forelle.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zutaten:

mittelgroße Pellkartoffeln
(gekocht und abgekühlt)

EL geriebener Grana Padano
(z.B. San Fabio)

Zubereitung:

- 9 Jetzt bekommt jede Forelle noch ein Schlückchen Weißwein und einen Schuss Olivenöl ab.
- 10 Die Alu-Pakete gründlich verschließen – aber nicht zu straff – und ca. 20 Min. am besten bei geschlossenem Grilldeckel grillen. Tipp: Im Ofen garen die Forellen bei 200 °C Umluft ca. 20 Min.
- 11 **Für die Kartoffeln** währenddessen die Butter schmelzen lassen.
- 12 Kartoffeln längs mit einem Messer fächerförmig bis auf 1-2 cm einschneiden, sodass der Fächer am Boden noch zusammenhängt.
- 13 Kartoffelscheiben mit der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen, mit Käse bestreuen, dann mit der restlichen Butter beträufeln und bei indirekter Hitze etwa 15 Min. grillen.
- 14 Forellen in der Alufolie im Sud servieren. Fächerkartoffeln daneben anrichten.