



Forelle in der Zeitung gegrillt

1. Die Zeitung in Lagen ausbreiten, immer wieder mit Wasser befeuchten. Die Hälfte der grob gehackten Kräuter auf die Zeitung geben. Die Forelle auf das Kräuterbett legen und den Fisch mit den restlichen Kräutern zudecken. Dann Knoblauch- und Ingwerscheiben und die Kräuterbutter in die Bauchhöhle der Forelle geben.



2. Den Fisch fest in die Zeitung einpacken und mit Küchenschnur verschnüren. Die Forelle 15 Minuten in eine Schüssel mit Meerwasser (Alternative: Leitungswasser mit viel Meersalz mischen) legen. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten von jeder Seite bei geschlossenem Grill grillieren. Aus der Zeitung nehmen und ohne die Kräuter servieren.



Für 2 Personen

- 1/2 Bund Petersilie glatt
- 1/2 Bund Basilikum
- 1/2 Bund Rosmarin
- 1 Zitrone
- 800 gr Forelle
- 2 Scheiben Ingwer
- 1/2 Knoblauch
- Kräuterbutter
- Meersalz
- Zeitung

Zubereitung:
20 Minuten
für 2 Personen

Dazu passen: Grillgemüse wie zum Beispiel: Tomaten, Zucchini, Frühlingszwiebeln und Auberginen, serviert an einer Senf-Dill-Sauce. So schmeckt der Frühling.

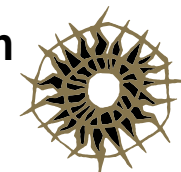
Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.

Feines Kochen mit Küchen und Küchengeräten von

Weidmann
weidmann-ag.ch Möhlin 061 851 42 42

Schreiner Küchen Ausbau Schränke

Weinempfehlung von
Buchmann Weine



Weingut «Im Wygarte»,
Wittnau
Riesling – Sylvaner
75cl Fr. 13.00

Buchmann

– WEINE –

WEINGUT «IM WYGARTE», 5064 WITTAU
WWW.BUCHMANN-WEINE.CH

