

Forellenzucht



Inh.: Peter Voss **Charandt**[®]

„gegrillte Forelle“ Zutaten für 4 Personen

4 frische ausgenommene Forellen, Bratfischgewürzmischung, Salz, Zitrone, Öl, 4 Grillzangen

1. Die frischen Forellen von innen und außen salzen und über Nacht, gegen Austrocknung geschützt, gerade liegend, in den Kühlschrank. Die Zeit im Kühlschrank bewirkt, dass die Forellen das Salz besser aufnehmen. Sie können auch gern ein gesalzene Forellen vorbestellen.
2. Die Forellen mit der Bratfischgewürzmischung von innen und außen würzen und in die eingeölten Grillzangen einklemmen.
3. Bei mittlerer Hitze über dem Holzkohlefeuer von beiden Seiten knusprig braun garen. Achtung, die Fische immer über den Rücken wenden, damit der Saft nicht aus dem Fisch in die Flamme tropft.
4. Die Forellen mit Unterstützung einer Gabel aus den Grillzangen entfernen, damit sie nicht auseinander fallen, und auf einem Teller anrichten.

Als Beilage passt Weißbrot oder Baguette und Kräuterbutter sowie gegrillte Tomate.

Tipp: Die Grillzangen vor dem nächsten Befüllen reinigen und erneut einölen.