



Bachforelle grillen



Mittel



15 min



2 Personen

Zutaten

- 2 Bachforellenseiten á 200-300 g
Art.-Nr. 80098 auf www.deutschesee.de/shop
- 200 g frische Kräuter (Zwiebel, Blattpetersilie, Schnittlauch, Bärlauch)
- 100 ml Olivenöl
- 50 ml heller Balsamico
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Wildkräutersalat
- 1/2 Limette

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Für die Kräuter-Vinaigrette die frischen Kräuter klein schneiden, Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas Essig hinzugeben und beiseitestellen.

Schritt 02

Die Bachforellenseiten mit Salz und Pfeffer würzen und die Hautseite mit 1 EL Olivenöl einreiben. Anschließend mit der Hautseite nach unten für ca. 3 Minuten auf den Grill legen und den Deckel schließen.

Schritt 03

Den Fisch nach ca. 2 Minuten wenden, kurz bevor der Fisch an seiner dicksten Stelle beginnt gar zu werden. Nach ca. 30 Sekunden die Bachforellenseiten vom Grill nehmen und etwas ruhen lassen.

Schritt 04

Den Wildkräutersalat mit der Kräuter-Vinaigrette vorsichtig vermengen und auf den Fisch geben. Etwas Limettensaft auf den Fisch und Salat geben und sofort servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür