



Forelle im Ganzen mit zitroniger Frische

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|---------|-------------------------|
| 4 Stk. | Forellen |
| 4 Stk. | Zitronen |
| 4 EL | Olivenöl |
| 2 Stk. | Knoblauchzehen |
| 2 EL | ♦ Grill Fisch |
| 1 Prise | ♦ Meersalz jodiert grob |
| 1 Prise | ♦ Pfeffer schwarz ganz |
| 0.5 | Bund frischen Thymian |

- 1 Forellen innen und außen waschen und trocken tupfen.
- 2 Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl mit Knoblauch, Grill Fisch-Gewürzmischung, Meersalz und gemahlenem Pfeffer in einer Schüssel vermischen.
- 3 Die Marinade gleichmäßig auf den Forellen verteilen.
- 4 Zitronen in Scheiben schneiden und auf den Fisch legen. Mit frischem Thymian belegen.
- 5 Alufolie mit Zitronenscheiben auslegen und den Fisch darin einpacken.
- 6 Samt der Alufolie für 20 Minuten auf den Grill legen und immer wieder wenden.
- 7 Alternativ auch im Backofen bei 200 °C für 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen und genießen.

