



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 grob1 Prise Pfeffer schwarz ganz

0.5 Bund frischen Thymian



Forelle im Ganzen mit zitroniger Frische

Zubereitung

- 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.