



Forelle im Ganzen mit zitroniger Frische

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

4 Stk.	Forellen
4 Stk.	Zitronen
4 EL	Olivensöl
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.

