

Forelle mit Kartoffeln und Kräuter-Gremolata

50—60 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Forellen ganz
800 g	Kartoffeln festkochend
4 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zitrone unbehandelt
4 TL	Grill Fisch
	Meersalz jodiert grob
	Pfeffer schwarz gemahlen

Für die Gremolata

40 g	Petersilie frisch
20 g	Dill frisch
1 Stk.	Zitrone unbehandelt
6 EL	Olivenöl
0.5 TL	Knoblauch granuliert

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser gar kochen.
2. Die Forellen mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Olivenöl und Grill Fisch innen und außen einreiben. Zitrone in Scheiben schneiden und die Forellen mit Zitronenscheiben füllen.
3. Für die Gremolata Petersilie und Dill abspülen und klein hacken. Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. Kräuter, Zitronenschale und Zitronensaft mit Olivenöl und Knoblauch granuliert vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kartoffeln in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Pro Person ein großes Stück Alufolie bereitlegen. Kartoffelscheiben darauf verteilen, mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Die ganzen Forellen auf je ein Kartoffelbett setzen und die Alufolie zu einem Paket verschließen, darauf achten, dass die Alufolie den Fisch nicht berührt.
5. Pakete auf den Grill legen und für ca. 20 Minuten indirekt grillen. So wird der Fisch schonend gedämpft.
6. Forellen vorsichtig aus der Alufolie nehmen, mit Kartoffeln und Gremolata anrichten, nach Belieben salzen, pfeffern und servieren.