Păstrăv cu cartofi și gremolata de verdețuri

50—60 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

4 bucată	Păstrăv întreg
800 g	Cartofi, ceroși
4 lingură	Ulei de măsline
1 bucată	Lămâie, necerată
4 linguriță	Grill pește amestec de asezonare
	Sare de mare iodată
	Piper negru măcinat

Pentru gremolata

40 g	Pătrunjel, proaspăt
20 g	Mărar, proaspăt
1 bucată	Lămâie, necerată
6 lingură	Ulei de măsline
0.5 linguriță	Usturoi granulat

Pregătire

1. Curăță cartofii de coajă și fierbe-i într-o oală mare, în apă cu sare.
2. Clătește păstrăvul cu apă rece și usucă prin tamponare cu un prosop de hârtie. Unge interiorul și exteriorul cu ulei de măsline și presară amestec Kotányi Grill pește. Taie lămâia și umple păstrăvul cu felii de lămâie.
3. Pentru a prepara gremolata: Clătește și mărunțește fin pătrunjelul și mărarul. Rade coaja și apoi stoarce zeama din lămâie. Amestecă verdețurile, coaja și zeama de lămâie cu ulei de măsline și usturoi de la Kotányi. Asezonează după gust cu sare și piper.
4. Taie cartofii în felii de aproximativ 3 mm grosime. Întinde o bucată mare de folie de aluminiu pentru fiecare persoană. Aranjează feliile de cartof deasupra, apoi stropește cu ulei de măsline și asezonează cu sare și piper. Așază un păstrăv pe fiecare pat de cartofi și folosește folie de aluminiu pentru a crea un pachet închis ermetic. Asigură-te că folia de aluminiu nu atinge peștele.
5. Pune pachetele pe grătar și prepară-le la foc indirect timp de aproximativ 20 de minute astfel încât peștele să fie preparat la abur.
6. Scoate cu atenție păstrăvul din folia de aluminiu, așază-l pe farfurie alături de cartofi și gremolata, asezonează după gust cu sare și piper și servește.