



Pisztráng burgonyával és gremolata-val

🕒 50—60 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

- 1 A burgonyát hámozzuk meg és egy edényben, sós vízben főzzük meg.
- 2 A halakat hideg vízzel mossuk le, majd konyhai papírtörlővel szárítsuk meg. Olívaolajjal és a Kotányi Halak fűszerkeverékkel kívül és belül dörzsöljük be.
- 3 A gremolata-hoz a petrezselymet és a kaprot mossuk meg és apróra szeleteljük fel. A citromhéjat reszeljük le, a levét nyomjuk ki. A zöldfűszereket, a citromhéjat keverjük el a citromlével, az olívaolajjal és a fokhagymával. Sóval, borssal ízesítsük.
- 4 A burgonyákat kb. 3cm vastag szeletekre vágjuk fel. Fejenként egy nagy alufóliát terítsünk ki. Erre helyezzük rá a burgonyakarikákat, olívaolajjal öntözzük meg, sózzuk és borsozzuk. A pisztrángokat helyezzük el 1-1 burgonyaágyra és alufóliával fedjük be, úgy hogy az alufólia ne érjen a halhoz.
- 5 A csomagokat tegyük a grillre és 20 percig indirekt grillezzük, amíg a halak megpárolódnak.
- 6 A pisztrángokat óvatosan vegyük ki a fóliából, a burgonyával és a gremolata-val tálaljuk, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A pisztránghoz

4 db	Egész pisztráng
800 g	Burgonya
4 EK	Olívaolaj
1 db	Bio citrom
4 TK	♦ Halak fűszerkeverék
	♦ Tengeri só, durva szemű
	♦ Feketebors, őrölt

A gremolata-hoz

40 g	Friss petrezselyem
20 g	Friss kapor
1 db	Bio citrom
6 EK	Olívaolaj
0.5 TK	♦ Fokhagyma granulátum

