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