Postrv s krompirjem in zeliščno gremolato

50—60 Min

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

4 cele	Postrvi
800 g	Trdega oz. voskastega krompirja
4 žlice	Oljčnega olja
1 cela	Neobdelana limona
4 žličke	Neobdelana limona
	Morska sol jodirana
	Poper črni mleti

Za gremolato

40 g	Svežega peteršilja
20 g	Svežega kopra
1 cela	Neobdelana limona
6 žlic	Oljčnega olja
0.5 žličke	Česen zrnasti

Priprava

1. Krompir olupite in ga skuhajte v veliki kozici z osoljeno vodo.
2. Postrvi splaknite s hladno vodo in jih dobro osušite s papirnato brisačo. Zunanjo in notranjo stran postrvi natrite z zmesjo oljčnega olja in začimbne mešanice za ribe na žaru Kotányi. Limono narežite na rezine in z njimi napolnite postrv.
3. Priprava gremolate: Peteršilj in koper splaknite ter drobno sesekljajte. Naribajte limonino lupino, nato pa iz limone iztisnite njen sok. Zelišča, limonino lupino in limonin sok zmešajte z oljčnim oljem in česnom Kotányi. Po okusu začinite s soljo in poprom.
4. Krompir narežite na pribl. 3 mm debele rezine. Za vsako osebo razprostrite velik kos aluminijaste folije. Na folijo položite rezine krompirja, jih pokapljajte z oljčnim oljem ter začinite s soljo in poprom. Na vsako posteljico iz krompirja položite eno celo postrv, nato pa aluminijasto folijo zaprite v obliki paketa. Pri tem pazite, da se aluminijasta folija ne dotika ribe.
5. Pakete položite na žar in pri posredni vročini pecite pribl. 20 minut, da se riba nežno duši.
6. Postrv previdno vzemite iz aluminijaste folije, jo skupaj s krompirjem in gremolato naložite na krožnik, po okusu začinite s soljo in poprom ter postrezite.