

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

120 г	Филе форели (4 шт.)
2 ст.л.	Вяленые томаты, измельченные
2 ст.л.	Арахис, измельченный
1 ст.л.	Зеленый лук, мелко нарезанный
4 ст.л.	Оливковое масло
4 ч.л.	Сливочное масло
2 ст.л.	Приправа для гриля и шашлыка Яркий Нью-Йорк Magic Dust
0.5 ч.л.	Лимонная цедра измельченная

Для томатов:

500 г	Томаты черри
200 мл	Томатный соус
2 ч.л.	Приправа Итальянские травы
1 ч.л.	Чеснок измельченный
1 ч.л.	Базилик измельченный
1 щепотка	Соль морская
	Оливковое масло

Форель с томатами на гриле

55—65 Мин.

Способ приготовления

1. Смешайте приправу Яркий Нью Йорк Magic Dust, вяленые томаты, арахис, лимонную цедру, зеленый лук и оливковое масло.
2. Смажьте пергамент небольшим количеством масла и выложите филе сверху так, чтобы кожа была снизу.
3. Посолите филе по желанию, затем выложите на него маринад. На каждое филе положите кусочек сливочного масла.
4. Филе заверните в пергамент и закрепите его прищепкой.
5. Для закуски из томатов смешайте в миске итальянские травы, базилик, чеснок и морскую соль.
6. После этого в сковороду налейте оливковое масло. Положите туда помидоры черри и обжарьте их на сильном огне в течение нескольких минут. Затем влейте томатную пасту и соус, перемешайте.
7. Выложите кусочки рыбы на гриль и запекайте их на непрямом огне в закрытом гриле при температуре 200°C (392°F) в течение 15 минут.
8. Филе подавайте в пергаменте с закуской из помидоров черри. Приятного аппетита!

ПОДСКАЗКА: Филе форели можно заменить креветками или другими морепродуктами.