

Форель с картофелем и гремолатой

50—60 Мин.

Способ приготовления

1. Очистите картофель и отварите в подсоленной воде.
2. Промойте форель под холодной водой и промокните бумажным полотенцем. Натрите снаружи и внутри оливковым маслом и приправой для гриля и шашлыка для золотой рыбки от Kotányi. Нарежьте лимон ломтиками и нашпигуйте ими форель.
3. Гремолата: Вымойте и мелко порубите петрушку и укроп. Снимите цедру с лимона и натрите ее, выжмите сок. Смешайте травы, лимонную цедру и лимонный сок с оливковым маслом и чесноком от Kotányi. Приправьте солью и перцем по вкусу.
4. Нарежьте картофель ломтиками толщиной около 3 мм. Возьмите большой лист фольги на человека. Положите сверху ломтики картофеля, сбрызните оливковым маслом и приправьте солью и перцем. Положите по целой форели на подушку из картофеля и заверните все в фольгу. Фольга не должна касаться рыбы.
5. Выложите рыбу в фольге на гриль и запекайте в режиме непрямого жара в течение 20 минут.
6. Аккуратно выньте форель из фольги, приправьте по вкусу солью и перцем и подавайте с картофелем и гремолатой.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

4 шт.	Целая форель
800 г	Картофель
4 ст. л.	Оливковое масло
1 шт.	Лимон без воска
4 ч. л.	Приправа для Шашлыка на углях
	Соль морская
	Перец черный молотый

Гремолата

40 г	Свежая петрушка
20 г	Свежий укроп
1 шт.	Лимон
6 ст. л.	Оливковое масло
0.5 ч. л.	Чеснок измельченный