Grill-Forellen

Knusprige Grill-Forellen mit frischen Kräutern. Für dieses leckere Rezept braucht man nicht viele Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

4 Stk.	Forellen
1 Stk.	Zitrone

Für die Marinade

0.5 Bündel	Petersilie
2 Stängel	Zitronenmelisse
3 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (gemahlen)

Diverses

4 Stk.	Fischzangen
1 Stk.	Zitrone

Zubereitung

1. Fisch gründlich von außen wie von innen unter kaltem Wasser abspülen, um die **Grill-Forellen** optimal vorzubereiten. Zitrone auspressen und den Saft auf die Innen- und Außenfläche einer jeden Forelle geben. Im Nachhinein den Zitronensaft einziehen lassen.

2. Für die Marinade die Blätter der Zitronenmelisse und Petersilie entfernen und in feine Stücke hacken. Knoblauch abziehen, schälen und ebenso fein zerkleinern. Die Zutaten gut

vermischen.

3. Die Forellen in die Marinade legen und die Innenflächen damit bestreichen. Vor dem Auflegen auf den Grill die Forellen in die Fischzangen geben und dann beidseitig 15 Minuten knusprig grillen.

Tipp

Fruchtig herbe Zitronenhälften auf einem Teller neben den Grill-Forellen platzieren.