Gegrillte Forelle mit Kartoffel-Creme

Dieses raffinierte Rezept für gegrillte Forelle mit Kartoffel-Creme bringt Abwechslung auf jedes Grillfest.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

4 Stk.	Forellen
4 EL	Olivenöl
100 g	Butter
2 EL	Petersilie
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
1 Prise	Salz
50 g	Mehl

Für die Kartoffel-Knoblauch-Creme

280 g	Kartoffeln (festkochend)
2 Stk.	Knoblauchzehe
5 EL	Olivenöl
6 EL	Rindsuppe
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
1 Stk.	Pfefferoni
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Die Grundlage für die **Gegrillte Forelle mit Kartoffel-Creme**und im Mehl wälzen. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Die Forellen braten und aus der Pfanne nehmen oder auf dem Grill zubereiten. Bratenfett entfernen, bevor Butter aufgeschäumt wird und der Zitronensaft hinzukommt.

2. Auf die Forellen Petersilie streuen und Butter hinübergießen. Für die Kartoffel-Creme, die Erdäpfel kochen und schälen. In der Kartoffelpresse pürieren und gepressten Knoblauch unter die warme Masse geben.

3. Rindsuppe, Olivenöl, Zitronensaft und Salz verrühren und abschmecken. Zu einer cremigen Paste verrühren und überkühlen.

Tipp

Gegrillte Forelle mit Kartoffel-Creme servieren und feine Peperoni Ringe darauf geben. Die Forelle kann alternativ in einem Holzkohlegrill zubereitet werden.