

Ganze Forellen mit Rosmarin-Zitronen-Butter

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2-4 Personen

2 küchenfertige Forellen (je etwa 350 g)
1 Esslöffel Olivenöl
grobes Meersalz
¼ Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer
2 Teelöffel fein gehackter Knoblauch
6 Zweige Rosmarin (je etwa 10 cm lang)

Für die Butter

50 g Butter
2 Esslöffel Zitronensaft
1 Esslöffel fein gehackter Rosmarin

nur mit Steaks zum Erfolg wird? Manchmal braucht es einfach etwas Meeresfrische auf unserem Rost. Manchmal wollen wir einfach die perfekte, saftige Forelle grillen. Und die passt zu unserer aromatisch-sauren Rosmarin-Zitronen-Butter mindestens genauso perfekt wie der Sommer zum Grill.

- 1 -

Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.

- 2 -

Die Forellen auf beiden Seiten dünn mit dem Öl bestreichen und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch und jeweils 3 Rosmarinzwige in die Fische geben.

- 3 -

Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Forellen bei geschlossenem Deckel über direkter mittlerer Hitze 8–12 Min. grillen, bis sie kräftig gebräunt sind, dabei einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen; dabei sollte die Haut nicht verletzt werden.

- 4 -

In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze mit Zitronensaft und gehacktem Rosmarin zerlassen; abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Forellen vom Grill nehmen und heiß mit der Rosmarin-Zitronen-Butter servieren.

Ahhh, Sommer, Sonne, Grilliebe! Jedes Jahr warten wir ungeduldig auf die ersten warmen Sonnenstrahlen, die uns von aromatischen BBQs, würzigen Grillbeilagen und knackigen Salaten erzählen. Aber wer sagt, dass Grillen