

Gegrillte Forelle

4	Forellen (tiefgekühlt)
2	Zitronen
2	Knoblauchzehen
1 Bund	frischer Rosmarin
1 Bund	frischer Thymian
1 Schuss	Weißwein
	Olivenöl, Salz und Pfeffer

- Forellen auftauen, abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen
- Forellen innen und außen salzen, pfeffern und mit Olivenöl bestreichen
- jede Forelle auf ein großes Stück Alupapier legen und die Bauchhöhle mit Zitronenscheiben, grob gehacktem Knoblauch und Kräutern füllen
- alles ca. 15 min ziehen lassen, in der Zwischenzeit kann der Grill aufgeheizt werden
- die Alufolie vorn und hinten so zusammendrücken, dass ein Schiffchen entsteht
- den Weißwein hinzugeben und die Folie über dem Fisch fest verschließen
- den Fisch anschließend ca. 15 min auf dem Grill garen