

# Lachsforelle

## Zutaten

- Lachsforelle (ganz oder Filet mit Haut)
- Meersalz, Gewürzsatz mediterran
- Knoblauch, granuliert
- einige Scheiben Zucchini
- 1 Stängel Rosmarin
- Salbeiblätter
- evtl. etwas Zitrone
- Kräuterbutter
- evtl. Öl oder Butter



## Zubereitung

Hat man ganze, ausgenommene Lachsforellen, dann werden diese innen und außen gut mit Meersalz eingerieben. Innen kommt noch etwas Kräuterbutter und granulierter Knoblauch hinzu. Gefüllt werden die Forellen auch mit Zucchini-Scheiben, Salbeiblättern und Rosmarinblättchen. Auch etwas Zitrone kann hineingetränkelt werden. Die Forellen werden mit Rouladennadeln verschlossen, eingeölt und – wenn vorhanden – in eine Fischgrillzange gelegt. Sie werden dann bei mittlerer direkter Hitze auf den Grillrost gelegt, einmal gewendet und bei indirekter Hitze je nach Fischgröße bis zu 20 Minuten weiter gegart.



Hat man Filets, die sich nicht zusammenklappen lassen, dann wird ausreichend Alufolie genommen. Darauf wird etwas Butter verteilt und ein Filet darübergerlegt. Das Filet wird dann mit Kräutern, Gewürzen und Zucchini-scheiben belegt.



Schließlich wird die Alufolie oben verschlossen und bei mittlerer direkter Hitze auf den Grillrost gelegt und bei indirekter Hitze ca. 20 Minuten weiter gegart.

## Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

## Anrichtung

Zur Lachsforelle passen angegrillte Baguette-Scheiben mit Dillbutter.