



Gebirgsforellen vom Grill

Für 4 Personen

ZUTATEN

4 Stk. küchenfertige Forellen
6 EL Fischgewürz zB von Cook&Grill
Saft von 1 Limette
1 Limette
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
2 EL Dill fein gehackt
2 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Den Grill auf direkte mittlere bis starke Hitze (200 - 220 °C) vorbereiten.
2. Die Fische mit kaltem Wasser waschen und unbedingt mit Küchenrolle komplett trocknen. Das ist notwendig, damit die Fische nicht am Rost kleben bleiben.
3. Mit etwas Olivenöl die Fische ganz dünn einpinseln. Mit dem Fischgewürz innen und außen kräftig würzen, Dill und Limetten oder Zitronenscheiben in die Bauchhöhle geben.
4. Die Fische auf den Rost mit direkter Hitze legen. Bei geschlossenem Deckel ca. 7-8 Minuten grillen. Dann vorsichtig probieren, ob sich die Haut vom Rost löst - wenn ja die Fische wenden und nochmals 7-8 Minuten grillen. Sollte die Haut noch kleben, die Fische noch etwas länger grillen. Vom Grill nehmen und Servieren.

<u>Hilfsmittel:</u>	Grill direkte Hitze
<u>Vorbereitungszeit:</u>	5 Minuten
<u>Grillen:</u>	ca. 16 – 18 Minuten
<u>Grillmethode:</u>	direkte große Hitze (200 – 220 °C)
<u>Ruhezeit:</u>	5 Minuten
<u>Schwierigkeit:</u>	leicht