

Schnelles Forellenfilet mit Aromabutter

Für 4 Personen

ZUTATEN

4 – 6 Filets von der Gebirgsforelle
3 EL Fischgewürz nach Wahl (zB von Cook&Grill)

100 g Butter
ca 2 cm Ingwer - fein gehackt oder gerieben
1 Zehe Knoblauch – fein gehackt
1 kleine Chili – fein gehackt



Zubereitung

1. In einem Topf auf dem Seitenkocher die Butter schmelzen, mit den feingehackten Zutaten mischen, und bei milder Hitze 3 Minuten anrösten.
2. Den Grill auf direkte große Hitze (220 ° C) vorbereiten und eine Edelstahl Gemüse oder Fischpfanne vorheizen (ca. 10 Minuten).
3. Die Fische mit kaltem Wasser gut waschen und komplett trocken tupfen.
4. Mit dem Fischgewürz bestreuen.
5. Die Fische auf die Edelstahlplatte legen und mit der Aromabutter bestreichen, den Deckel schließen.
6. Die Filets ca. 5 Minuten grillen - dabei NICHT wenden.

Hilfsmittel: Grill direkte Hitze, Edelstahlpfanne, Topf

Vorbereitungszeit: 15 Minuten zubereiten

Grillen: ca. 5 Minuten

Grillmethode: direkte große Hitze (220°C)

Schwierigkeit: leicht