

Mit Schwarzwälder Schinken gefüllte Forelle vom Grill

Für 2 Personen

2 frische Bachforellen	2 Scheiben Kastenweißbrot	4 Stiele glatte Petersilie
50 g Schwarzwälder Schinken	1 EL Butter	1 Ei
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskatblüte	1 EL Olivenöl

Die Forellen gut waschen und trocken tupfen. In der Bauchhöhle links und rechts des Rückgrats die Gräten einritzen und anschließend das Rückgrat heraus filetieren. Mit den beidseitigen Bauchgräten genauso verfahren. Evtl. eine Pinzette zu Hilfe nehmen. Die Brotscheiben zu Bröseln zerkleinern. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Schinken fein würfeln. Die Butter erhitzen, mit den Bröseln und dem Ei zerdrücken. Gehackte Petersilie und Schinken untermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatblüte würzen, 10 Minuten ziehen lassen. Die Füllmasse in die Bauchhöhle der Fische geben. Den Grill auf mäßige Hitze bringen. Forellen einölen und mit Pfeffer und würzen. Für 20 Minuten auf den Grill geben (nur bei ca. 90 Grad Hitze). Die Forelle sollte mehr ziehen als fest garen. Das passen Pellkartoffeln und grüner Salat.

Vincent Klink Mittwoch, 19. Mai 2010