

Forelle mit Gemüse, Ofen-Kartoffeln, Schoko-Bananen

Für vier Personen

Für den Fisch:

8 Forellenfilets	2 Karotten	1 Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Fenchel	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
8 Salbeiblätter	80 g Butter	Salz, Pfeffer, Olivenöl

Für die Ofenkartoffeln:

4 kleine Kartoffeln	200 g grobes Meersalz	1 TL getr. Rosmarin
1 TL getr. Thymian	Olivenöl	

Für die Bananen:

2 Bananen	1 Tafel Vollmilchschokolade	50 g Kaffeebohnen
Chili		

Die Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Gemüsezwiebel abziehen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Den Fenchel putzen und in feine Streifen schneiden. Die Thymianblättchen von den Stielen zupfen und das Gemüse anschließend mit einem Esslöffel Thymian sowie den restlichen Kräutern vermengen. Ein Forellenfilet auf ein mit Öl eingestrichenes Blatt Alufolie legen. Etwas Gemüsemischung und 20 Gramm Butter darauf verteilen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen und mit dem zweiten Forellenfilet zudecken. Mit den anderen Filets ebenso verfahren, die Fische in die Folie einpacken und für circa 15 Minuten auf den Grill legen (alternativ in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben). Für die Ofenkartoffeln das Salz mit den Kräutern und etwas Olivenöl vermengen und 50 Gramm davon in die Mitte eines Alufolienblattes legen. Die Kartoffeln über Kreuz bis in die Mitte einschneiden, mit der Schnittstelle auf das Salz legen und in der Folie einpacken. Für circa 40 Minuten in die Glut legen (alternativ zu den Forellen in den Backofen legen). Für das Dessert die Schokolade in kleine Stücke brechen und die Kaffeebohnen in einem Mörser fein zerstoßen. Die Bananen an einer Stelle aufschälen und mit der Schokolade spicken. Mit Chili und Kaffeebohnenbruch würzen und auf den Grill legen.

Sybille Schönberger am 22. Juli 2014