

# Forelle vom Drehspeiß

1 Forelle (Lachs, Zander)	2 Zweige Thymian	1 Bund Petersilie
1 Zitrone	2 EL Butter	Salz

Die Forelle waschen und gründlich abtrocknen. Die Kräuter ebenfalls waschen und trockenschüt-  
teln. Die Zitrone vierteln.

Die Forelle rundum sowie von innen salzen, dann mit den Kräutern, zwei Zitronenvierteln und  
et was Butter füllen. So vorbereitet, auf den Speiß schieben, sodass dieser möglichst nah an der  
Mittelgräte verläuft. Den Fisch zusätzlich mit Küchengarn am Speiß fixieren, indem du mehrere  
Male das Garn herumwickelst. Dadurch bindest du zugleich die Bauchhöhle der Forelle zu, so-  
dass nichts herausfällt.

Jetzt den Grill auf 160 °C indirekt vorheizen bzw. den Heckbrenner verwenden. Die Forelle  
braucht bis zu einer Kerntemperatur von 65 °C ungefähr 20-30 Minuten. Kurz vor Ende der  
Garzeit den Fisch mit Butter einpinseln, damit die Haut richtig kross wird.

NN am 29. August 2023