

Lachsforelle vom Grill

Für 4 Portionen

1 Lachsforelle, frisch, 1 kg 2 Sch. Zitrone 1 Hand Kräuter
1 Knoblauchzehe 2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer
Fischgewürz

Die frischen Kräuter waschen und gemeinsam mit dem Knoblauch grob hacken. Mit dem Olivenöl vermengen und zur Seite stellen.

Die Zitronenscheiben halbieren.

Den ausgenommenen Fisch außen und innen mit Salz, Pfeffer und Fischgewürz würzen. Die Kräuter-Knoblauch-Olivenöl-Masse in den Fischbauch geben, die halben Zitronenscheiben ebenfalls zugeben und mit Holzspießchen verschließen.

Den Grillrost gut ölen und den Fisch 40 Minuten bei indirekter Hitze (ca. 180-200°C) darauf grillen. Nach 20 Minuten den Fisch wenden. Zum Schluss 2 Minuten über direkter Hitze die Haut auf jeder Seite kross braten.

Optional:

Nach 20 Minuten Grillzeit gewässerte Räucherhölzer in den Grill legen.

NN am 02. Juni 2026