

Lachsforellen-Filet vom Grill

Für 4 Personen

700 g Lachsforellenfilet	2 EL Butter	4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, gehackt	1/4 TL Rosmarin, gehackt	2 EL getrock. Öl-Tomaten in Öl
1/2 TL Kapern, gehackt	Salz,	Grillschale (Edelstahl)
1 Ciabatta, grobe Stücke		

Öl mit Knoblauch, Rosmarin, gehackten Tomaten und Kapern in die Grillschale geben und kurz erhitzen. Dann vom Grill nehmen und den Grill auf mittlere Temperatur reduzieren bzw. bei Holzkohle abkühlen lassen. Die Filets salzen und pfeffern, einlegen und pro Seite etwa 5 Minuten in dieser Würzmarinade garziehen lassen. Butter dazugeben, schmelzen lassen. Die Brotwürfel in die Grillpfanne geben und unter Wenden sanft rösten.

Christian Henze am 07. Juni 2024