

Nah&Frisch

Professional

Gegrillte Lachsforellenfilets

Hauptspeise

Fischgerichte

Gartenparty

Low Carb

Sommer



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Fisch von evtl. vorhandenen Gräten befreien. Die Fleischseiten mit dem Fischgewürz bestreuen.

Filets so aufeinander legen, dass die Haut nach außen zeigt. Zitrone in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Scheiben in eine Fisch-Grillzange geben, das doppelte Filet hineinlegen, mit den restlichen Zitronen Scheiben belegen und die Zange schließen. Auf dem mittelheißen Grill von jeder Seite 6-7 Minuten garen. Wenn sich die Haut leicht abziehen lässt ist der Fisch fertig gegrillt.

Dazu passt gegrilltes Sommergemüse als Beilage.

ZUTATEN

2 Lachsforellenfilets mit Haut (à 400 g)

2 TL Fischgewürz

1 Zitrone