

Rezept Lachsforelle grillen

Zutaten:

2,5 kg Lachsforelle (für ca. 6 Personen)
verschiedene frische Kräuter
Salz und Pfeffer
Öl
einige Pfefferkörner
eine feingehackte Knoblauchzehe
Butter

Zubereitung:

Die Lachsforelle unter fließend kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl bestreichen.

Die Bauchhöhle des Fisches mit einer Handvoll frischer Kräuter (z.B. Dill, Petersilie, Schnittlauch), einigen Pfefferkörnern, einer Knoblauchzehe und einer Flocke Butter füllen.

Die Lachsforelle in einen Fischgrillkorb (gibt es in jedem Baumarkt) legen und ca. 20 bis 25 Minuten grillen.

Dazu ein Baguettebrot servieren.

[zurück zu den Grillrezepten](#)