



Forelle aus dem Drehspiesskorb

Rezept-Info:

Personenzahl:	2 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	10 Minuten (Vorbereitungszeit) 25 Minuten (Grillzeit)
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

- 2 Forellen à 500 g. küchenfertig
- 2 Zitronen
- 2 EL Kräuterbutter
- 2 Zweige Thymian
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl

Zubereitung:

Die Zitronen waschen und jeweils in 6 Scheiben schneiden. Die Forellen außen mit etwas Öl einpinseln. Die Forellen innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, in die Bauchhöhle jeweils 1 EL Kräuterbutter, 3 Zitronenscheiben und 1 Zweig Thymian geben. Den Drahtkorb auf den Drehspieß stecken, die Forellen links und rechts hineinlegen, je 3 Zitronenscheiben auflegen und zusammen fixieren.

Den Grill für 180°C indirekte Hitze mit Drehspieß vorbereiten. Den Drehspieß in die Vorrichtung einlegen und die Forellen ca. 25 Minuten grillen, bis die Kerntemperatur (58°C) erreicht ist. Forelle aus dem Drehspiesskorb nehmen und warm servieren.

TIPP: Wenn kein Thermometer zur Hand ist, einfach nach 25 Minuten an der Rückenflosse ziehen. Wenn sie sich einfach löst, ist der Fisch gar.