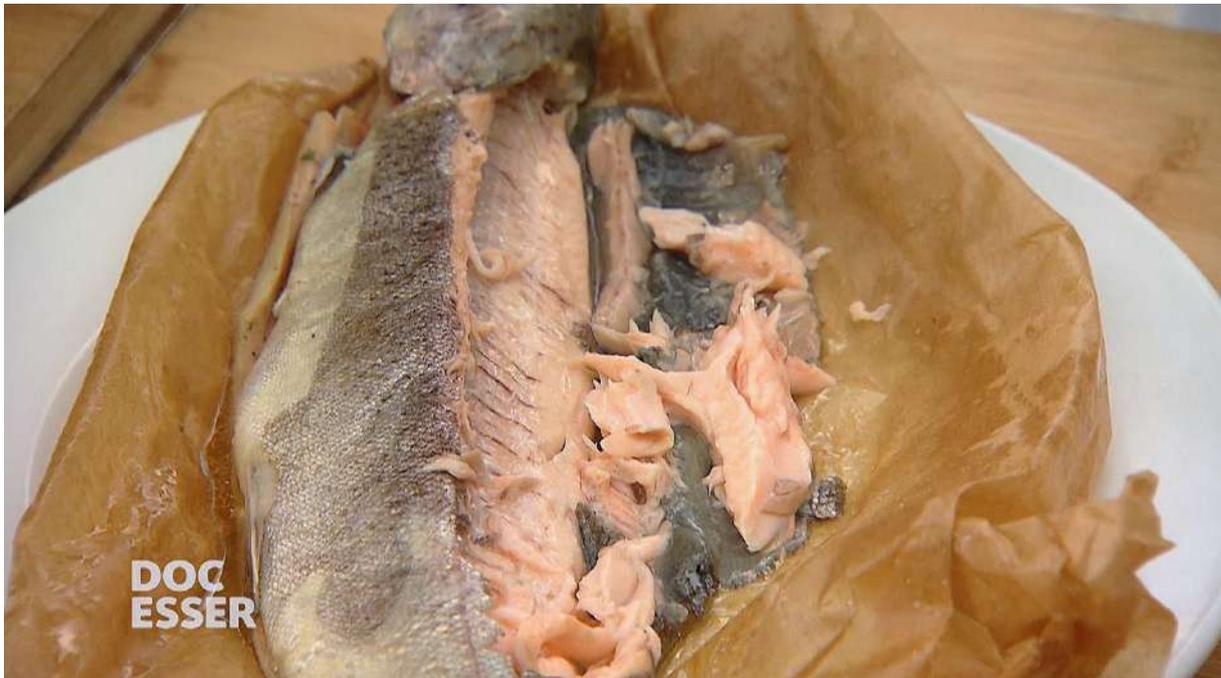


In Zeitungspapier gegrillte Forelle

Gegrillter Fisch schmeckt besonders gut. Dieses Forellen-Rezept von André Karpinski sollten Sie unbedingt probieren.



Zutaten für 6 Portionen

- 6 küchenfertige Forellen
- 1 Bund Thymian oder Rosmarin
- 3 Bio-Zitronen, in Scheiben geschnitten
- 50 g Butter
- Pfeffer und Salz

Weitere Utensilien

- Zeitungspapier
- Backpapier
- Draht oder Küchenschnur
- Wasser oder Bier zum Einweichen der Päckchen

Zubereitung

- Die Forellen kalt abspülen und trockentupfen.
- Fische innen und außen pfeffern und salzen.
- Mit der Hälfte der Kräuter und mit den Zitronenscheiben füllen.

- Nun ein Stück Backtrennpapier pro Fisch mit Butter bestreichen, die restlichen Kräuter darauf verteilen und den Fisch darin einwickeln.
- Jeweils einen Bogen Zeitungspapier darum herumwickeln und mit Draht oder Faden zu einem Paket verschnüren.
- Das Paket kurz in Wasser oder Bier legen und danach für rund 20 Minuten direkt über der Glut grillen.
- Nach 10 Minuten wenden. Das Zeitungspapier wird über den Flammen schwarz, aber keine Sorge, im Inneren des Päckchens bleiben alle Aromen perfekt erhalten.
- Jeder Gast kann nun seinen Fisch selber auspacken.
- Der Saft im Backtrennpapier sollte vor dem Essen über die Filets geträufelt werden.