



Gegrillte Zitronenforelle

Zutaten

2 große Zitronen
2 EL Salz und Pfeffer
8 Stängel Petersilie
4 Forellen zwischen 300 und
400 g, küchenfertig
Öl

Zubereitung

Die Zitronen mit heißem Wasser waschen. Eine Zitrone in dünne Scheiben schneiden und 4 Scheiben davon halbieren. Von der zweiten Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Das Salz gründlich mit der Zitronenschale vermischen.

Die Forellen waschen und trocken tupfen. Eine Seite der Forellen ca. alle 2 cm leicht einschneiden. Die Forellen außen und innen mit dem ausgepressten Zitronensaft einreiben und pfeffern. Anschließend außen mit dem Zitronensalz einreiben und die Bauchhöhle mit jeweils 2 halben Zitronenscheiben und der Petersilie füllen. Die Grillkörbe gründlich mit Öl bestreichen und die Fische darin einspannen.

Die Zitronenscheiben auf die eingeschnittene Seite des Fisches legen. Die Forellen auf dem Grill ca. 5 Minuten von jeder Seite grillen, bis sie eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben.