

Sibratsgfäller Forelle mit Petersilien-Trauben-Salat

Zubereitungszeit:

ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen

1 Bioorange
1 Biozitrone
1 Limette
200 g weiche Butter
2 Handvoll Korianderblätter
4 Oreganostängel
8 Thymianstängel
3 EL Olivenöl
6 Sibratsgfäller Bachforellen
50 g Pinienkerne
60 g Kapern (Glas, Abtropfgewicht)
350 g rote Weintrauben
4 Handvoll Petersilienblätter
2 EL Apfelessig
4 EL Traubenkernöl
1 EL Rapsöl
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Orange, Zitrone und Limette heiß waschen, trocken reiben und jeweils die Hälfte der Schalen fein abreiben. Butter mit abgeriebenen Schalen und Pfeffer verrühren. In Back- oder Butterbrotpapier wickeln und kalt stellen. Koriander, Oregano und Thymian sehr grob hacken. Orange, Zitrone und Limette in Scheiben schneiden und mit den gehackten Kräutern, Salz, Pfeffer und Olivenöl vermischen. Forellen innen und außen kalt abspülen und trocken tupfen. Die Bauchhöhlen mit der Zitrus Scheiben-Kräuter- Mischung füllen. Forellen abgedeckt kalt stellen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Kapern abtropfen lassen. Trauben halbieren und mit Pinienkernen, Kapern, Petersilie, Essig und Traubenkernöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grill für mittlere bis starke direkte Hitze vorbereiten. Den Rost mit Rapsöl bestreichen. Forellen über der Glut auf den Rost legen und auf jeder Seite ca. 5 Minuten grillen. An den Rand des Rostes ziehen und ca. 2 Minuten rasten lassen.

Forellen mit Zitrusbutter und Salat anrichten und servieren.

Weinempfehlung:

Kalter Weißwein oder Rosé

Kochabend:

24. Juni, 2017 / Egon