

Lachsforellen-Filet vom Grill

Für 4 Personen

700 g Lachsforellenfilet	2 EL Butter	4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, gehackt	1/4 TL Rosmarin, gehackt	2 EL getrock. Öl-Tomaten
1/2 TL Kapern, gehackt	Salz, Pfeffer	Grillschale (Edelstahl)
1 Ciabatta, grob gerupft		

Öl mit Knoblauch, Rosmarin, gehackten Tomaten und Kapern in die Grillschale geben und kurz erhitzen. Dann vom Grill nehmen und den Grill auf mittlere Temperatur reduzieren bzw. bei Holzkohle abkühlen lassen. Die Filets salzen und pfeffern, einlegen und pro Seite etwa 5 Minuten in dieser Würzmarinade garziehen lassen. Butter dazugeben, schmelzen lassen. Die Brotwürfel in die Grillpfanne geben und unter Wenden sanft rösten.

Christian Henze am 30. Mai 2024