

Gegrillte Lachsforelle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling Sommer Für: 4 Personen



Zutaten

4 STUECK	Zedernholz Bretter
4 STUECK	Lachsforellenfilets
	Fischgewürz
	Zitronenöl
1	Flasche Grüner Veltliner
400 G	speckige Erdäpfel

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. 4 Zedernholz Bretter in Weißwein einlegen und über Nacht ziehen lassen.
2. Lachsforellenfilet mit Zitronen-Olivenöl marinieren und würzen.
3. Fisch auf nasses Zedernholz legen und im Grill ca. 20 Minuten bei 180° C grillen.
4. Erdäpfel in der Schale kochen.
5. Die Erdäpfel in Spalten oder Scheiben schneiden, mit Rauchsatz würzen und am Grillrost indirekt grillen.