

Rezept

Forellen auf Cajun-Art

Ein Rezept von Forellen auf Cajun-Art, am 29.09.2023

Zutaten

4 küchenfertige Forellen (à 350 g)	Salz
4 EL Olivenöl	1/2 TL Paprikapulver, rosenscharf
1 Bund Frühlingszwiebeln	2 Knoblauchzehen
4 EL Butter	100 g Mandelstifte
2 EL Zitronensaft	2 TL Worcestersauce
1/2 TL Tabascosauce	Öl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 805 kcal

Zubereitung

1. Die Forellen kurz unter kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen, innen salzen. Die Haut auf beiden Seiten zweimal über Kreuz bis auf die Gräten einschneiden. Olivenöl mit Paprika und etwas Salz verrühren, die Forellen damit rundum bestreichen, abgedeckt kühl stellen. Den Holzkohलगrill anheizen.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und die hellen Teile in feine Scheiben schneiden (das Grün anderweitig verwenden). Den Knoblauch schälen und klein hacken. In einem Topf die Butter aufschäumen lassen, die Mandelstifte darin hellbraun anbraten. Frühlingszwiebeln und Knoblauch zugeben und unter Rühren 3 Min. braten. Den Topf vom Herd nehmen, Zitronensaft und Worcestersauce unterrühren, mit Tabasco und Salz abschmecken.
3. Die Forellen (am besten in gut geölten Fischgrillkörben) bei mittlerer bis starker Hitze pro Seite 8-10 Min. grillen, bis sie knusprig sind. Anrichten und mit der Mandelmischung übergießen.