

Rezept

Gegrillte Forelle mit Rosmarinkartoffeln und Nussbutter

Ein Rezept von Gegrillte Forelle mit Rosmarinkartoffeln und Nussbutter, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|------------------------------------|--|
| 2 frische Forellen (á 300g) | 1 große Möhre |
| 1/2 Bund Frühlingszwiebeln | Etwas Olivenöl |
| 1 Zitrone | grobes Meersalz |
| Pfeffer | 400 g kleine, festkochende Kartoffeln |
| 3 Zweige Rosmarin | 200 g Butter |

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Möhre schälen und in feine Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln in dünne Röllchen schneiden. Die Zitronen halbieren und in Scheiben schneiden.
2. Die bereits ausgenommene Forelle innen und außen mit einem Küchentuch abtupfen. Innen mit Meersalz bestreuen und anschließend mit dem Gemüse und den Zitronenscheiben befüllen.
3. Die Forelle außen großzügig mit Öl einreiben und dann auf den Grill legen. Von beiden Seiten von 2-3 Minuten grillen. Anschließend etwa 20 Minuten auf der oberen Ebene des Grills gar ziehen lassen.

Nussbutter (Beurre Noisette)

4. Butter schmelzen und vorsichtig, unter Rühren aufkochen lassen bis die Butter eine helle, bräunliche Farbe erhält. Durch den karamellisierten Milchzucker bekommt die Butter einen nussigen Geschmack.

Rosmarinkartoffeln

5. Die Kartoffeln waschen und halbieren. Eine Marinade aus Öl, Salz und Rosmarin anrühren und die Kartoffeln damit bepinseln. Alles in Alufolie wickeln und im Päckchen für 20 Minuten auf dem Grill garen.
6. Die Forellen mit den Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und die Nussbutter darüber geben.