Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Zitronen-Forellen mit Kapern

Ein Rezept von Zitronen-Forellen mit Kapern, am 16.10.2026

Zutaten

- **2** große Bio-Zitronen
- **8** Stängel Petersilie
- Pfeffer
- Grillkörbe und Olivenöl zum Grillen
- **2 EL** Meersalz
- **4** küchenfertige Forellen (je etwa 300 g)
- **4 EL** Kapern

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Die Zitronen heiß waschen, von 1 Zitrone die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die zweite Zitrone in dünne Scheiben schneiden, 4 Scheiben jeweils halbieren. Die Zitronenschale gründlich mit dem Meersalz vermischen. Die Petersilie waschen und trockenschütteln.

2. Die Forellen waschen und trockentupfen, auf einer Seite mehrmals mit etwa 2 cm Abstand schräg einschneiden. Die Fische innen und außen mit dem Zitronensaft beträufeln und pfeffern.

3. Die Bauchhöhlen der Forellen mit jeweils 1 EL Kapern, 2 Zitronenscheibenhälften und 2 Petersilienstängeln füllen. Außen mit dem Zitronen-Meersalz einreiben. Vier Grillkörbe gründlich einölen und die Fische darin einspannen, dabei die ganzen Zitronenscheiben auf die Forellen legen.

4. Die Grillkörbe auf den Grillrost legen und die Forellen mit etwa 10 cm Abstand zur Glut etwa 10 Min. grillen, dabei einmal wenden.