

Forelle mit einer Pilzfüllung aus der Folie

La Mise en Place:

2 Champignons oder 2 kleine Steinpilze, 1 Knoblauchzehe, 1 kleines Blatt Krautstiel, 1 Peperoncino, ½ Bund Petersilie, 1 Zweiglein Rosmarin, Pfeffermühle, 2 ganze Forellen / Lachsforellen / Felchen, Butter, Butterflöckchen, Zitronenschnitze

Die Vorbereitung:

Champignons blättrig schneiden, Knoblauch und Krautstiel zusammen in feine Würfel schneiden. Peperoncino, Petersilie und Rosmarin zusammen fein schneiden und mit der Pilzmischung vermengen. Mit Pfeffer bestreuen und die Fische mit der Mischung füllen.

Zwei grosse Bogen Alu mit Butter bepinseln und den Fisch darauf setzen. Mit Pfeffer bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und die Folie fest verschliessen.

Das Grillen:

Bei 220° rund 30 – 45 Minuten grillen.

Die Vollendung:

Verschlossen mit Zitronenschnitzen servieren, jeder Esser reisst die Folie selber auf.

