

Marinierte Grill-Forelle

Zutaten

4 Forellen
Olivenöl
Salz
Zitronen- und/oder Orangenscheiben

Marinade:

4 EL Ahornsirup
1 EL Olivenöl
Saft je einer Zitrone und Orange
gemahlener Pfeffer und etwas Cayennepfeffer

Zubereitung

Forellen waschen, trocknen und mit einem scharfen Messer tief senkrecht zur Längsrichtung einschneiden (oder auch schräg) und in eine Schüssel legen.
Zutaten für die Marinade vermischen und über die Forellen gießen. Mind. 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Vor dem Grillen Fisch salzen und in leicht geölte Alufolie wickeln.
Ca. 12 bis 15 Minuten auf dem Grill fertig garen. Dabei ab und zu wenden.
Zum Anrichten die Zitronen- und/oder Orangenscheiben auf den Fisch legen.

Marinade kann man zum Transport gut in einem Marmeladeglas aufbewahren. Das ist dichter als eine Tupperdose.