

# Zitrus Knoblauch Forelle

## Rezeptinfo

Vorbereitungszeit	1 Std. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad	Einfach
Hilfsmittel	Weber Fischwender
Grillzeit	Je nach Fischgröße ca. 8 Min. von beiden Seiten
Grillmethode	Direkte mittlere Hitze ca. 160 °C



## Zutaten für 4 Personen

4	mittlere Forellen
200 ml	natives Olivenöl
60 ml	frischer Zitronensaft
60 g	frisch gehackte Glattpetersilie
4 TL	getrockneter Oregano
4	Knoblauchzehen fein gehackt
2	Zitronenschalen (Abrieb)
1 EL	grobes Meersalz
2 TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1	frisch gehackte Chili Schote
	genügend Semmelbrösel

## Zubereitung

Forellen waschen und abtupfen.

Danach bis auf die Semmelbrösel alle Zutaten zu einer Marinade vermischen und die Forellen darin marinieren. Besonders gut verteilt sich die Marinade, wenn der Fisch samt Marinade in einem Gefrierbeutel für eine Stunde im Kühlschrank bleibt.

Nun den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten und den Grillrost mit etwas Olivenöl bestreichen. Die Forellen aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Marinaden Reste können ohne Probleme am Fisch bleiben. Die Forellen mit Semmelbrösel bestreuen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.

Die Fische von beiden Seiten auf dem Grillrost grillen, bis sie knusprig braun sind. Wenn sich die Rückenflosse problemlos vom Fisch ablösen lässt, ist der Fisch gar.

Die Forellen mit etwas Salz und ein paar Spritzer frisch gepresster Zitrone servieren.

Guten Appetit!