



Forellen mit Koriandersalsa

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Grillieren: ca. 15 Min.

4 Bio Forellen, küchenfertig (je ca. 200 g)

1 Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

4 Stück Alufolie
(je ca. 30 × 40 cm),
gefettet

Korianderpesto

4 Esslöffel Olivenöl

1 Bund Koriander,
fein geschnitten

4 Esslöffel Pinienkerne,
grob gehackt

2 Chili, entkernt, gehackt

2 Esslöffel Limettensaft

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1. Fische beidseitig 2–3-mal
ca. 5 mm tief einschneiden,
würzen, auf die Alufolie legen,
Ränder etwas hochziehen.

2. Öl mit allen Zutaten bis und
mit Pfeffer verrühren.

Grillieren

Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill: Fisch mit der Hälfte der Salsa bestreichen, beidseitig je ca. 7 Min. bei mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) grillieren. Restliche Salsa dazu servieren.

Tipp: Fisch mit Zitronenscheiben und Butterflöckli füllen.