

Lachsforelle vom Blech mit gebackenen Kartoffeln

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	60 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

1	küchenfertige Lachsforelle (ca. 2 kg)	2 Bund	Petersilie
2 Bund	Thymian	1	Zitrone
1	Knoblauchzehe		Salz, Pfeffer
	Olivenöl	1 kg	junge Kartoffeln
1 Be.	Sahne	3 El.	mittelscharfer Senf

Zubereitung:

Die Lachsforelle unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Petersilie und den Thymian waschen, trocken tupfen und hacken. Die abgeriebene Schale einer Zitrone zu den Kräutern geben. Die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und ebenfalls zu den Kräutern geben. Die Kräuter mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze in den Fisch füllen. Die Forelle in Schwimmstellung in die Fettpfanne legen und mit Olivenöl bepinseln. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, quer halbieren und um den Fisch herum verteilen. Die Schnittkanten der Kartoffeln mit Olivenöl bepinseln. Salz, Pfeffer und Thymian darüberstreuen und in den Backofen schieben. Fettfilter einsetzen! Umluftgrillsystem 165 °C, Einschubebene 2, 35-45 Min. Ober- und Unterhitze 190 °C, Einschubebene 2, 35-45 Min. Auf dem Blech oder auf einer großen Platte servieren. Dazu: Senf-Sahne und gemischter Salat. Für die Senf-Sahne: Die Sahne mit Salz und Pfeffer abschmecken, steif schlagen und vorsichtig den Senf unterheben.