



Ganzer Fisch auf Zedernholzbrett

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	35 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

4 Forellen á 350 bis 400 g	1 Knoblauchzehe, fein gehackt
2 EL Basilikum, fein gehackt	2 Zitronen, geviertelt
1 EL Estragon, fein gehackt	2 Zedernholzbretter
1 EL Rosmarin, fein gehackt	(mind. 2 Std. in Wasser eingeweicht)
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Basilikum, Estragon und Rosmarin mit dem Knoblauch mischen.

Grill mit zwei Zonen Glut für direkte, hohe Hitze (200 bis 200 Grad) vorbereiten. Die Zedernholzbretter direkt auflegen und warten, bis diese knistern und rauchen.

In der Zwischenzeit die Forellen von innen und außen würzen und mit der Kräuter-Knoblauch-Paste füllen.

Sobald die Bretter richtig rauchen, in die indirekte Zone schieben und jeweils 2 Forellen auf 2 Zitronenviertel stellen (Fisch so stellen, wie er schwimmt). Etwa 20 bis 22 Minuten grillen.

Sobald man die Rückenflosse abziehen kann, ist der Fisch gar.