

Grillrezepte

Gegrillte Forellen Mit Maiskolben

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Fisch,

4	küchenfertige Forellen	4	frische Maiskolben
	Saft von 1 großen Zitrone		Salz
2 Essl.	gehackte Kräuter		weißer Pfeffer
	(Petersilie, Dill,		Sojasauce
	-Zitronenmelisse etc.)		Butter

Die Forellen mit Zitronensaft beträufeln und innen und außen mit den Kräutern bestreuen. 45 min. durchziehen lassen. Von den Maiskolben Blätter und Fäden entfernen. Die Forellen mit Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen und in die inneren Maiskolbenblätter wickeln.

Mit Zwirn umwickeln. Mit wenig zerlassener Butter bestreichen und auf dem heißen Grill 30 - 35 min. unter Wenden grillen. Die Maiskolben 10 min. vorkochen und dann mitgrillen. Mit Salz bestreuen.

Als Sommermenü:

Vorspeise: Kressesuppe

Hauptspeise: Gegrillte Forellen mit Maiskolben

Nachspeise: Äpfel mit Käsecreme