



Lachsforelle im Heubett



Zutaten:

2 Lachsforellenfilets

Salz und schwarzer Pfeffer

Die Verwendung von weiteren Gewürzen ist nicht erforderlich, da das Kräuterheu, speziell für Fisch, eine besondere Aromanote mit sich bringt.

Aromatic Herbs for Fish*

Zubereitung

Die gewaschenen Filets zunächst sparsam würzen und mit der Hautseite auf das Heu legen! Mit indirekter Hitze im vorgeheizten Grill bei ca. 180° C etwa 25 Minuten garen. Das zu garende Gut in das Heu einbetten und je nach Rezeptur etwas würzen! Die Garzeit richtet sich je nach Art, Menge und Gewicht des Grillgutes.

Es ist nicht erforderlich das Holz oder das Heu mit Wasser zu befeuchten! Verwendung der Garschale im Holzkohle-, Kugel- und im geschlossenen Gasgrill bei indirekter Hitze oder direkt im Backofen!

*gibt es bei grillundgewuerz-shop.ch