

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Gegrillte Kräuterforelle

4 Personen

4 Forellen (ausgenommen)
8 Knoblauchzehen
8 dünne Scheiben durchwachsenen Speck
2 Zitronen
schwarzen Pfeffer
1 EL Olivenöl
1 Bund Thymian
4 Zweige Salbei
1 Zweig Rosmarin
Zubereitung:

Waschen Sie die Forellen innen und außen gründlich unter fließendem Wasser ab. Dann tupfen Sie sie mit Küchenpapier trocken. Nun würzen Sie die Forellen innen und außen mit Pfeffer. Schälen Sie den Knoblauch und schneiden ihn in Scheiben. Bestreichen Sie die Fische innen mit Öl und legen den Knoblauch hinein. Schneiden Sie in die Haut der Fische jeweils zweimal kreuzweise rein und umwickeln Sie dann jede Forelle mit zwei Scheiben Speck. Legen Sie die Fische nun in eine Aluschale oder in spezielle Fisch Grillkörbe. Waschen Sie die Kräuter und schneiden sie klein. Die Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Dann verteilen Sie die Kräuter und die Zitrone zwischen Fisch und Grillkorbwand. Grillen Sie die Kräuterforellen ca15. Min.

Gern nehmen wir Ihre Bestellung für Frisch Fisch oder Räucherfisch im vorab unter 035341/2925 entgegen.

Öffnungszeiten: Mo – Do: 9.00 – 17.00
Freitag: 9.00 – 18.00
Samstag: 9.00 – 12.00