

## Rezept «SRF bi de Lüt – Sommerfest»: live aus Küssnacht am Rigi

### Forellen-Sandwich

(für 4 Personen)

#### Zutaten

- 4 Forellenfiles mit Haut - es können auch Röteli (Saibling) verwendet werden
- Fischgewürz oder frisch gemahlener Pfeffer und Salz
- Olivenöl

#### Sauce

- 180 g Naturjoghurt
- bunte Pfeffermischung mit Peperoncino und Meersalz
- wenig abgeriebene Limettenschale
- Salatblätter
- 4 Laugenbretzel oder Brötchen

|           |  |
|-----------|--|
| Trichter  | direkte Hitze  |
| Deckel    | offen/geschlossen  |
| Zubehör   | Grillplatte  |
| Vorheizen | Grillplatte 10 Minuten auf mittlerer Stufe, Deckel geschlossen |
| Grillzeit | 4 Minuten  |

#### Zubereitung

Forellenfilets oder Röteli (Saibling) kalt abspülen, trocknen. Mit Fischgewürz und Olivenöl würzen.

Sauce zubereiten.

Laugenbretzel oder Brötchen durchschneiden. Nach Belieben auf der Grillplatte kurz erwärmen.

Forellenfilets oder Röteli (Saibling) mit der Hautseite unten auf die Grillplatte legen, mit offenem Deckel 2 Minuten grillen. Deckel schliessen. Fischfilets weitere 2 Minuten grillen. Kurz zugedeckt stehen lassen.

Laugenbretzelboden mit Sauce bestreichen, mit Salat belegen, Forellenfilet oder Röteli (Saibling) darauflegen. Mit Laugenbretzel abschliessen.