

Forellenfilet gerollt

Zutaten:

(für 4 Personen)

Zutaten

| | | |
|-------|-----|---|
| 4 | Stk | Forellenfilet ohne Haut à ca. 100g/stk |
| 8 | g | Fischgewürz |
| etwas | | Chili aus der Mühle |
| 8 | Stk | Zucchinischeiben längs geschnitten ca. 4mm dick |

Füllung:

| | | |
|-----|---|----------------------------------|
| 120 | g | Frischkräuterkäse |
| 25 | g | Oliven schwarz, fein geschnitten |
| 20 | g | Paniermehl (Nature) |
| 20 | g | Vollrahm |
| 2 | g | Kurkuma |

Zubereitung:

1. Forellenfilet kalt waschen, trocken tupfen und kontrollieren, ob alle Gräte entfernt sind
2. Forellenfilet mit Fischgewürz und Chili auf beiden Seiten würzen
3. Vollrahm mit dem Kurkuma in einer Schüssel anrühren, die restlichen Zutaten der Füllung begeben und gut vermengen
4. Die Zucchinischeiben auf dem heissen Gusrrost oder auf der Gussplatte kurz Grillmuster geben
5. Forellenfilet auslegen und mit ca. 35-40g Füllung gleichmässig bestreichen
6. Vom Spitz her satt aufrollen
7. Mit einem scharfen Messer in der Mitte halbieren
8. Auf die Schnittfläche stellen und mit einer Zucchinischeibe einpacken, die Enden mit einem Zahnstocher befestigen
9. Im vorgeheizten Grill indirekt auf dem Rost bei 200°C ca. 8-12 Minuten grillieren

Dazu passt:

Tomatensalat, warmer Tomatenkompott, grillierte grüne Spargeln mit Butter