

Kochen**Martin Gehrlein****Mittwoch, den 10.08.2022****Gegrillte Forellen mit Zitrone und Rosmarin Für 4 Personen****Zutaten**

2 Stiele Rosmarin
2 Stiele Thymian
1 Biozitrone
4 Forellen, küchenfertig
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Olivenöl
Außerdem:
Holzspieße

**Zubereitung**

1. Rosmarin und Thymian grob zerzupfen. Zitrone abbrausen und trockenreiben. Zitrone, halbieren. Eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Die andere Hälfte auspressen.
2. Forellen abbrausen, trockentupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian, Rosmarin und Zitronenscheiben in die Bauchöffnungen geben. Jeweils von innen und außen mit etwas Olivenöl beträufeln bzw. bestreichen.
3. Forellen mit (vorher gewässerten) Holzspießen verschließen. Entweder in eine Fischgrillzange stecken oder eine Grillschale von beiden Seiten ca.5-10 Minuten grillen
4. Danach auf einer Platte anrichten, etwas nachwürzen und mit jeweils 1 EL gutem Olivenöl und frischem Zitronensaft beträufelt servieren. Dazu das frische Stockbrot reichen.