AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	international

FORELLE IM SPECKMANTEL



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Unsere Forelle hat heute einen feschen Mantel und Pikantes im Bauch. Ein ideales Rezept für nicht routinierte Fischköchinnen und -köche.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Forelle, klein	8 Bl	Salbei
2 Zehe	Knoblauch	16 Tr	Bratspeck

ZUBEREITUNG

1. Forelle innen und aussen waschen und mit Haushaltpapier abtupfen. In jeden Fischbauch zwei Scheibchen Knoblauch und zwei Blätter Salbei legen. Je mit 4 Tranchen Bratspeck umwickeln.
2. Fisch in Bratzange auf den Grill legen. Bei mittlerer Temperatur gut 10 Min. braten. Ist der Speck kross, ist die Forelle gar.

TIPP: Das Rezept kann auch im Backofen bei 200° C oder in der Bratpfanne zubereitet werden.