



## Lachsforelle vom Grill

Anzahl Portionen: 2

Zubereitungszeit: 60 min

Schwierigkeitsgrad: 

 = leicht  
= mittel  
= schwer  
= sehr schwer



### Zutaten:

- 2 Lachsforellen, küchenfertig
- 1 Bund frischer Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer



### Zubereitung:

- Die Forellen waschen und die Flossen zu Recht schneiden.
- Den Thymian waschen und fein hacken und in eine Rührschüssel füllen.
- Den Knoblauch schälen und zum Thymian pressen, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren.
- Den Bauch der Forellen damit großzügig bestreichen.
- Die Forellen indirekt oder von beiden Seiten grillen.

### Bemerkungen:

Diese Forellen habe ich indirekt auf einem Kugelgrill gegrillt bei ca. 130 Grad. Zusätzlich habe ich die Forellen noch durch die Nutzung von „Smokechips“ geräuchert. Weiterhin habe ich den Kopf und alle Flossen abgeschnitten, damit sie in meine Fischhalter passen.

### Guten Appetit!