



Asiatische Forelle aus der Folie mit Rettichsalat

Für 4 Personen

- 3 Knoblauchzehen
- 60 g Ingwer
- 1 kleine Zwiebel oder 2 Schalotten
- 1 Chilischote, rot
- 2 unbehandelte Limetten
- 60 ml helle Sojasauce
- 40 g Akazienhonig
- 120 ml Olivenöl
- 4 Forellen, küchenfertig, à 300-400 g
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 weißer Rettich (ca. 300 g)
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Ciabatta
- Alufolie

Knoblauch und Ingwer schälen, Knoblauch fein würfeln, Ingwer fein reiben. Zwiebel oder Schalotten fein schneiden. Chili halbieren, entkernen, fein würfeln. 1 Limette heiß abspülen, trocken tupfen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Vorbereitete Zutaten mit Sojasauce, Limettensaft, -schale, Honig und 80 ml Olivenöl vermischen. Zweite Limette in Scheiben schneiden.

Forellen gründlich waschen, trocken tupfen und jede auf ein entsprechend großes Stück Alufolie legen. Die Forellen von allen Seiten mit der Hälfte der Marinade bestreichen, rundum mit Salz und Pfeffer würzen und den Bauchraum mit den Limettenscheiben füllen. Alufolie fest verschließen und auf dem Grill bei indirekter Hitze (120°C) 20-30 Minuten garen.

Den Rettich waschen, schälen und mit Hilfe eines Gemüseschälers in lange, dünne Streifen schneiden. In einer Schüssel mit der restlichen Marinade und dem restlichen Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und untermischen.

Ciabatta in Scheiben schneiden, kurz von jeder Seite auf dem Grill anrösten.

Die Forellen in der Folie servieren, den Salat und das Brot dazu reichen.

© by Johann Lafer

LE VAL D'OR · STROMBURG HOTEL · BISTRO D'OR
Le Val d'Or Restaurant GmbH · 55442 Stromberg bei Bingen
Tel.: 0 67 24 - 93 10 - 0 · Fax: 0 67 24 - 93 10 - 90
www.johannlafer.de · stromburghotel@johannlafer.de

