

Forelle als „Steckerlfisch“ oder in Folie im Ofen gebacken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '3', 'yield' : '' });
```

Forellen vorbereiten mit pikanter Marinade

Zutaten

- 4 kleine Forellen, 180 g - 200 g schwer
- Für die Marinade:
- Schale 1 Zitrone unbehandelt,
- 1 Handvoll Selleriegrün
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zitrone in dünnen Scheiben
- 1 Knoblauch Zehe in dünnen Scheibchen
- Etwas Sellerie - Grün, gehackt
- 1 Rosmarin Zweige, gehackt
- 1 Thymian Zweige, gehackt
- 4 El Zitronen Saft
- 100 ml Oliven - oder Pflanzenöl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die ausgenommenen Forellen unter fließendem Wasser innen waschen, bis die Gräte Blut frei ist.

Schritt2

Innen salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt3

Einige Petersilien Stiele, Zitronen - und Knoblauchscheiben verteilen.

Schritt4

Lange Holzspieße zunächst in kaltes Wasser legen und durch das Maul in ganzer Länge durch den Fisch stecken.

Schritt5

Alternativ in Alufolie hüllen auf dem Grill oder im Backofen garen.

Schritt6

Die Restliche Petersilie mit den Kräutern hacken und mit Öl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft pürieren.

Schritt7

Die Forellen während des Garens immer wieder damit einstreichen und mit dem Rest zu Tisch geben.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** forelle, petersilie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/forelle-als-steckerlfisch-oder-in-folie-im-ofen-gebacken/>