



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Frühling Sommer

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

.....

Zutaten

.....

4 STUECK Zedernholzbretter

.....

4 STUECK Lachsforellenfilets

.....

Fischgewürz

.....

Zitronenöl

.....

1 Flasche Grüner Veltliner

.....

400 G speckige Erdäpfel

.....

Zubereitung

1. 4 Zedernholzbretter in Weißwein einlegen und über Nacht ziehen lassen.
2. Lachsforellenfilet mit Zitronen-Olivenöl marinieren und würzen.
3. Fisch auf nasses Zedernholz legen und im Grill ca. 20 Minuten bei 180° C grillen.
4. Erdäpfel in der Schale kochen.
5. Die Erdäpfel in Spalten oder Scheiben schneiden, mit Rauchsatz würzen und am Grillrost indirekt grillen.