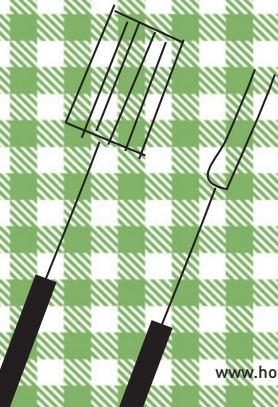


Fisch in Zitronen-  
Kräuterbutter





## Fisch in Zitronen-Kräuterbutter

- Zutaten für 4 Personen:
- 4 Forellen
- 1 Handvoll gemischte Kräuter  
(Petersilie, Estragon, Kerbel,  
Schnittlauch, Dill)
- 100 g Butter
- Abrieb einer Zitrone
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



von Claudia

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen.  
Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. Jetzt die  
Butter mit den Kräutern, dem Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer  
mischen. Die restliche Zitrone in Scheiben schneiden.

>> Die Forellen einzeln auf ein Stück Alufolie legen. Innen  
etwas salzen und in jeden Fisch eine Scheibe Zitrone legen.  
Die Zitronen-Kräuterbutter auf die Fische streichen, und die  
Pakete gut verschließen. Nun die Forellen (je nach Größe)  
12 bis 18 Minuten grillen.

Mit einem Baguette von der Eselsmühle und einem bunten  
Salat ein **frisch-fruchtiger Fischgenuss**.