

# 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/>