



Vom Wasser direkt ins Heu

## Bachsaibling im Heubett und gegrillter Kartoffelsalat

### Bachsaibling

- 4 Bachsaibling  
(Küchenfertig)
- 1 Zitrone
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Dill
- Salz und Pfeffer
- Heu

Die Bachsaiblinge säubern und mit etwas Zitronensaft einreiben. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils einen Zweig Petersilie und einen Zweig Dill in die Bauchhöhle geben. Aus Alufolie einen Schal

-etwas größer wie der Fisch- formen und mit etwas Heu füllen. Bachforellen auf die Heunester legen und im Grill bei etwa 200 Grad und geschlossenem Deckel die Fische ca. 20-25 Minuten durchgaren. Der Fisch ist gar, wenn sich bei leichtem Zug die Rückenflosse aus dem Fleisch löst.

### Gegrillter Kartoffelsalat

- 750 g sehr kleine Kartoffeln
- 200g Schwarzwälder Speck  
in Scheiben
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 TL Senf
- 1 EL Rotweinessig
- 1 EL Zitronensaft
- 1/2 TL Zucker
- 3 EL Olivenöl
- 1/2 Bund Frühlingslauch
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz und Pfeffer

Die kleinen Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in Salzwasser garkochen. Zwischenzeitlich den in Scheiben geschnittenen Schwarzwälder Speck auf dem Grill kross angrillen, etwas abkühlen lassen und in grobe Stücke brechen.

Die gekochten Kartoffeln (mit Schale) ebenfalls auf dem Grill von allen Seiten angrillen.

Senf, Rotweinessig, Zitronensaft und Zucker in eine Schüssel geben und das Olivenöl mit einem Schneebesen unterschlagen, sodass eine cremige Marinade entsteht. Knoblauch in die Marinade pressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frühlingslauch und Petersilie grob schneiden und zusammen mit den gegrillten Kartoffeln und dem Speck zur Marinade geben und gut durchrühren.

**Tipp:** Das Rezept lässt sich auch gut mit frischer Forelle zubereiten. Je nach Größe des Fisches, sollten Sie die Garzeit auf dem Grill etwas anpassen.