



## *Bachforelle gegrillt mit Rosmarin-Butterkartoffeln*

Zutaten:

pro Person eine Forelle  
gutes Olivenöl  
schwarzer Pfeffer  
Salz (Fleur de Sel)  
Rosmarin getrocknet und  
frisch vom Topf  
250 gr. Butter  
1 kg festkochende  
Biokartoffeln  
Chili grob gemahlen und  
Kreuzkümmel (muß nicht  
sein) aber schmeckt

Die Bachforellen direkt beim Züchter kaufen wie in Honau und Bad Urach oder sich tiefgefrorene besorgen und behutsam auftauen lassen.

Entweder die ausgenommenen Forellen über offenem Holzfeuer grillen oder die Grillpfanne mit Olivenöl bedeckt verwenden und die Fische kross grillen.

Die Kartoffeln kochen und schälen und halbieren oder vierteln. Diese dann in einer großen Pfanne mit Butter anbraten und Rosmarin, Pfeffer und Chili+Kreuzkümmel dazugeben. Haben die Kartoffeln braune Ränder sind sie gut. Wer will kann noch eine Aioli-Sauce dazureichen.

Sehr einfaches Gericht und sehr lecker.

Que aproveche !!!!