

# Kräuterforelle vom Grill mit Bohnensalat

Zutaten für 4 Personen:

450 g tiefgefrorene dicke Bohnen

300 g Staudensellerie

2 rote Zwiebeln

200 g Kirschtomaten

3 EL Weißwein-Essig

Salz

schwarzer Pfeffer

1 Prise Zucker

4 EL Öl

4 kleine Forellen (à ca. 300 g)

125 g Kräuterbutter

1 Bund Kerbel

Basilikum und -blüten zum Garnieren

Öl zum Bestreichen

Zubereitung:

Dicke Bohnen in kochendes Wasser geben, kurz aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten garen. Abgießen, kalt

abschrecken und abtropfen lassen. Bohnen aus der dicken Haut drücken. Sellerie waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verquirlen. Öl in dünnem Strahl unterschlagen.

Alle Salatzutaten mit der Vinaigrette mischen, beiseite stellen.

Fische innen und außen waschen und trocken tupfen.

Kräuterbutter in dünne Scheiben schneiden. Kerbel waschen, trocken tupfen, etwas zum Garnieren beiseite stellen. Forellen mit je 3 Butterscheiben und Kerbel füllen. Grillkörbe oder Aluschalen mit Öl bestreichen, Fische hineinlegen. Auf dem heißen Grill 12-15 Minuten unter Wenden (in der Grillschale nur einmal nach der Hälfte der Grillzeit wenden) grillen. Salat noch einmal abschmecken. Forellen mit Salat servieren. Mit Basilikum, -blüten und beiseite gelegtem Kerbel garnieren. Restliche Butterscheiben dazu reichen.