



Gegrillte Lachsforelle mit Artischoken und Tomaten-Basilikumsalsa

Zutaten für 4 Personen

2 große Lachsforellenfilets
Thymian & Rosmarin
Salz und Pfeffer
Prise Zucker
6 EL Olivenöl
Saft von 2 Limetten

6 große Artischoken

8 Cocktailtomaten

1 Schalotte

1 Stk. Knoblauchzehen

3 EL Aceto Balsamicoessig

6 EL Olivenöl

Prise Zucker

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Handvoll Basilikum

Alle Zutaten miteinander vermengen und abschmecken. Zum Schluss den frischen Basilikum untermengen.

Griller auf 180 Grad vorheizen.

Thymian und Rosmarin mit einem Messer grob hacken. In eine Schüssel geben und mit dem Öl, Limetten, Prise Zucker und Salz und Pfeffer eine Marinade machen. Die Lachsforelle mit der Marinade bestreichen und in den Fischbräter einlegen. Im Kugelgrill ca. 5 Minuten pro Seite grillen. Zum Schluss nochmals mit der Marinade beträufeln.

Die Artischokenherzen ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen. Anschließend die Artischoken halbieren, mit etwas Marinade oder Olivenöl bestreichen, damit sie nicht kleben bleiben, und ca. 3-5 Minuten grillen. Fisch mit Artischoken auf einem Teller anrichten und mit der Salsa garnieren.

Mehr Rezepte zum Grillen finden Sie unter interspar.at/grillen