

REZEPT

Gegrillte Forelle mit Avocado, Tomatensalsa und Meerrettich

ZUTATEN

- 4 ganze Forellen
- 2 EL Salz
- 1 Biozitrone
- ½ Bund Thymian

Tomatensalsa:

- 3 TL Schamel Bayerischer Meerrettich ALPENSAHNE
- 3 Strauchtomaten
- ½ Bund Petersilie
- 1 EL Pflanzenöl
- 2 Prisen Salz
- 1 Prise Zucker

Avocadocreme:

- 1 Avocado
- 1 Biozitrone (Saft und Abrieb)
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Prisen Salz
- 1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG

Forelle: die Forellen, falls nötig, von den Innereien befreien und auswaschen. Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Die Fische von außen und innen gut salzen und den Bauch mit Thymianzweigen und den Zitronenscheiben füllen.

Tomatensalsa: die Tomaten waschen und anschließend in feine Würfel schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Beides mit den restlichen Salsazutaten vermengen.

Avocadocreme: die Avocado halbieren, vom Kern befreien und das komplette Fruchtfleisch mit einem Löffel im Ganzen aus der Schale nehmen. Die eine Avocadohälfte in grobe Würfel schneiden und die andere mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft und -abrieb, Salz und

Zucker abschmecken.

Die Forellen grillen und mit der Tomatensalsa, der Avocado-creme und dem Meerrettich garnieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
