

FORELLENFILETS MIT GEMÜSE-VINAIGRETTE

Zutaten (4 Personen)

- 1 gelbe Peperoni
- 2 Tomaten
- ½ Zwiebel
- 4 EL Essig, z. B. Apfelessig
- 6 EL Olivenöl
- [Fleur de sel](#)
- [Szechuan Pfeffer](#)
- 4 grosse Forellenfilets mit Haut
- 2 EL [Thymian](#)
- 2 EL [Salbei](#)

Peperoni halbieren und entkernen. Peperoni und Tomaten in Würfelchen schneiden. Zwiebel hacken. Alles mit Essig und zwei Dritteln des Öls zu einer Vinaigrette mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fischfilets halbieren. Auf der Seite ohne Haut mit Salz würzen. Die Hälfte der Filets mit einigen Thymianblättchen bestreuen und mit je einem Salbeiblatt belegen. Je zwei Filets mit der Hautseite nach aussen aufeinanderlegen. Mit Salbeiblatt belegen und die Päckli mit Küchenschnur binden. Forellnpäckli rundum mit restlichem Öl bestreichen. Bei kleiner bis mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 4 Minuten braten oder grillieren. Auf der Vinaigrette anrichten.

LaCucina

