

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 10. Mai 2017**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

**Forellenfilet, gegrillt auf Zedernbrett, mit Wildkräutersalat und gefüllten Heurigen**

**35 Minuten/ leicht**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

4 Forellenfilets, 1 Schuss Olivenöl, 3 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer.  
8 Kartoffeln (Heurige, 15 Minuten vorgekocht), 200 g Frischkäse, 3 EL Parmesan, 1 Eidotter, 2 Zweige gerebelter Rosmarin.

150 g gemischte Wildkräuter, 1/16 l Himbeeressig, 1/8 l Walnussöl, 1 EL Honig.

### **Zubereitung**

Die vorgekochten Kartoffeln der Länge nach halbieren und mit einem Parisienneausstecher etwas aushöhlen.

Den Frischkäse mit dem Parmesan, dem Eidotter und dem gehackten Rosmarin verrühren. Das Innere der Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken und zur Käsemasse geben. Die ausgehöhlten Kartoffeln damit füllen und auf den Grill legen.

Die Forellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Schuss Olivenöl beträufeln. Mit der Hautseite nach unten auf einem Zedernbrett saftig grillen. Zur Hälfte der Garzeit (nach ca. 10 Minuten) den grob geschnittenen Knoblauch darüber streuen.

Den Himbeeressig mit dem Walnussöl und dem Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den gewaschenen und getrockneten Wildkräutersalat mit der Marinade vermischen. Mit dem Fisch sowie und den Kartoffeln anrichten.