

# **Gegrillte Forelle mit baked potatoes**

## Zutaten für 4 Portionen:

4 küchenfertige Forellen (mit Kopf!)

4 mehligkochende Ofenkartoffeln (à ca. 250 g)

500 g Sahnequark

2 kleine Biozitronen

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

4 Knoblauchzehen

8 Zweige Thymian

1 EL Olivenöl

1/2 Bund Schnittlauch

außerdem: Grill & Kohle

## Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und noch nass in Alufolie einwickeln. Am Rand direkt in der Grillglut ca. 1 Stunde garen. Quark mit etwas fein abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.

Forelle säubern und gegebenenfalls die Kiemen entfernen. Von innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronen und Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden und die Forellen damit und mit den Thymianzweigen füllen.

Forellen mit Küchengarn umwickeln oder in eine Grillzange legen. Bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Wenden auf dem Grill so garen, dass die Haut schön knusprig wird. Sobald sich die Rückenflosse ohne großen Widerstand herausziehen lässt, ist die Forelle gar.

Kartoffeln aus der Glut nehmen, längs aufschneiden und mit Salz würzen. Mit dem Quark füllen, mit Olivenöl beträufeln und mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Zu den Forellen servieren.