

## Rezeptvorschlag zu unserem Gewürz:

# „HICKORY RAUCHSALZ“



## Fruchtige Forelle

### Zutaten

- 1 Forelle Blau, frisch
- 1 Orange
- 1 Limette
- 3 kleine Kartoffeln festkochend
- 1 Chilischote rot, in feine Ringe geschnitten
- Hickory Rauchsatz
- Orangenpfeffer
- Orangen-Zitronen-Butter
- Thymian
- Honig flüssig



### Zubereitung

Forelle waschen und trockentupfen. Innen mit Hickory Rauchsatz und Orangenpfeffer würzen.

Orange und Limette mit einem Messer so schälen, dass auch die weißen Häute entfernt werden, anschließend in Scheiben schneiden. 3-4 Limettenscheiben und ein nussgroßes Stück Orangen-Zitronen-Butter in den Bauch der Forelle legen.

Ein großes Stück Alufolie bereitlegen. Davon eine Seite mit Öl bepinseln und die Hälfte der Orangen- und Limettenscheiben darauf legen, mit Hickory Rauchsatz, Orangenpfeffer und Chilischote würzen und ein wenig flüssigen Honig darüber geben.

Die Forelle nun auf das Orangen-/Limettenscheiben-Bett mit den Gewürzen legen und mit den restlichen Orangen- und Limettenscheiben sowie den Gewürzen bedecken. Anschließend die Folie schließen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 20 Minuten garen. Wer möchte, kann die Forelle in den letzten Minuten unter den Grill legen; dazu die Folie öffnen, Orangen-/Limettenscheiben wegnehmen und grillen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln in der Schale garen, heiß schälen und in Butter mit Chili und Thymian anbraten. Optional könnte aber auch ein Gemüsereis mit Zucchini-, Paprika- und Apfelwürfel gereicht werden.

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten*

*und einen guten Appetit.*



Gerhard   
**Ostenried**   
Architektur des Wohnens

Wertachstr. 2 · 87666 Pforzen  
Tel.: 08346 - 982345  
info@ostenried.com  
www.ostenried.com