



# Die **PROMi** GRILLER

## FLIEGENDE FORELLE

Schweizer Forelle am Spiess mit Zitronen-Frischkäse-Mousse, dazu im Bier gebackene und mit Speck belegte Kartoffeln und Kohlrabi

kreiert von Meta Hildebrand  
grilliert von Bruno Kernen und Brigitte Oertli

---

Rezept für 4 Personen:

### **FORELLE AM SPIESS:**

4 ganze Forellen (küchenfertig)  
4 Metallspiesse und -ständer  
1 Handvoll Gartenkräuter (z.B. Rosmarin oder Dill)  
1 EL Olivenöl  
etwas Fleur de Sel

Forellen von innen und aussen mit Wasser auswaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Fische mit Gartenkräutern füllen. Je ein Spiess durch die Fische schieben und leicht mit Öl einreiben. Fische auf dem Grill bei niedriger Hitze grillieren. Nach etwa 15 bis 20 Minuten mit einem Messer an der dicksten Stelle in den Fisch stechen. Wenn das Fleisch nicht mehr durchscheinend ist und die Rückenflosse sich leicht herausziehen lässt, Fische vom Grill nehmen. Die Forellen kurz dem Servieren mit etwas Fleur de Sel würzen.

### **ZITRONEN-FRISCHKÄSE-MOUSSE**

2 Zitronen  
1 Pack Frischkäse natur  
1 EL Honig  
etwas Salz

Die Zitronen auf den Grill legen, bis sie etwas Farbe annehmen. Zitronenschale anschliessend fein abreiben und mit dem Honig, Frischkäse und Salz vermengen.

### **KARTOFFELN UND KOHLRABI:**

1-2	Kohlrabi
4	Kartoffeln, mittel festkochend
2 dl	Amber Bier
10 Tranch.	Speck
etwas	Fleur de Sel

Kohlrabi und Kartoffeln schälen, in gleich grosse Stücke schneiden und in eine Aluschale legen. Bier und Fleur de Sel über Kohlrabi und Kartoffeln giessen bzw. streuen und mit Specktranchen belegen. Aluschale auf den Grill legen, Kartoffeln und Kohlrabi im Bier köcheln lassen, bis kein Saft mehr vorhanden ist.