

Fischvögel

Für 4 Personen

Zutaten

Füllung:

- 6 Scheiben Toastbrot, Rinde entfernt, fein gehackt
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 kleine Dose Sardellen, abgetropft, fein gehackt
- 1 ½ EL Kapern
- 2 rote oder grüne Chilis, entkernt, in Streifen geschnitten
- 2 EL Zitronensaft
- 2-3 EL Vollrahm
- Salz, Pfeffer
- 8 Forellenfilets, ohne Haut
- wenig Zitronensaft
- Salz
- 16 Tranchen Frühstücksspeck
- Chilis zum Garnieren



Zubereitung

- 1** Für die Füllung alle Zutaten zu einer feuchten, aber festen Masse mischen, würzen.
- 2** Forellenfilets mit Zitronensaft beträufeln, salzen. Füllung auf der Hautseite der Filets verteilen, aufrollen. Mit je 2 Tranchen Speck umwickeln.
- 3** Fischvögel auf dem Holzkohlegrill über starker Glut ringsum 3-4 Minuten anbraten. Rosthöher stellen, 6-10 Minuten fertig braten. Dazu passen Reis oder grilliertes Gemüse, z. B. Zucchini, Tomaten.