

# Gegrillte Forelle

(für 4 Personen)

## Zutaten:

- 1 Bund Petersilie
- 4 filetierte Forellen
- Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 30 ml Speiseöl

## Für die Soße:

- 2 Eidotter
- 1 Teelöffel Selleriesalz
- 45 ml Speiseöl
- 150 ml Sojasoße
- 1 Dose Kapern

## Zubereitung:

Die Innenseite der Forellen mit Pfeffer und Salz einreiben und in jede Forelle eine Hand voll Petersilie geben. Die Forellen dann mit Öl bestreichen und 15 Minuten bei mittlerer Hitze grillen. Ständig umdrehen und mit Öl bestreichen.

Für die Soße Eidotter mit Salz verrühren. Mit Öl beträufeln und Öl unterrühren. Dann Sojasoße mit dieser gewürzten Mayonnaise verrühren. Die Kapern mit einer Gabel zerdrücken und mit der Soße verrühren. Die Soße mit den Forellen servieren.