



## Feuer-Stockforelle mit Wildkräutergarnitur an Birkenblätterdressing

### Eiszeit-Zutaten

Fangfrische, ausgenommene Forelle  
Eiszeit-Gewürzmischung aus Erlenkätzchen, Aschesalz, Fichtenspitzen, Beifuß, Thymian  
Vogelmiere  
Gänsefuß  
Asterblüten  
1 Handvoll Birkenblätter  
Wildhonig

### Zutaten für den heutigen Gaumen

Fangfrische, ausgenommene Forelle vom Fischer oder selbst gefischt  
Salz, Pfeffer  
Fenchelsamen  
Thymian  
Rosmarin  
Je 1 Zitronenspalte pro Fisch  
Portulak  
Feldsalat  
Rucola  
Olivenöl  
Zitronensaft  
Honig

### Zubereitung mit Eiszeit-Zutaten

Eiszeitgewürzmischung vorbereiten: Erlenkätzchen, Aschesalz, Fichtenspitzen, Beifuß, Thymian im Mörser oder zwischen Steinen zermahlen und trocknen lassen.

Forelle(n) mit einem spitz zu geschnittenen Ast durch den Rachen bis an die Schwanzspitze aufspießen.

Bauchhöhle mit der Eiszeit-Gewürzmischung füllen. Feuer an einer Feuerstelle entfachen, bis auf ein Glutbett

niederbrennen lassen. Dauer ca. 1h. Dann die Stockforelle(n) über der Glut rundherum braten. Forelle vom Feuer nehmen und vorsichtig vom Stock lösen. Nach Belieben mit Eiszeit-Gewürzmischung nachwürzen. Für die Wildkräutergarnitur Vogelmiere und Asterblüten waschen und anrichten. Birkenblätter mit heißem Wasser übergießen, 6 Minuten ziehen lassen. Abkühlen lassen, mit etwas Wildhonig süßen und über den Wildkräutersalat geben.

### **Zubereitung für den heutigen Gaumen**

Die offene Bauchseite der Forelle(n) mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Fenchelsamen würzen. Mit Zitronenspalte, Rosmarin und Thymian füllen. Auf einem vorgeheizten Grill unter ständigem Drehen den Fisch solange Grillen, bis er innen schön glasig ist. Dauer: Ca. 10 Minuten.

Portulak, Rucola und Feldsalat waschen und zupfen. Aus Wasser, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer ein Dressing herstellen. Nach Vorlieben abschmecken und servieren.

© VKR GmbH. Rezepte: Stefanie und Florian Ferber, Monheim. Bilder: Andreas Jakob.