



**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Hauptspeisen

**Saison:** Frühling Sommer

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

## Zutaten

4 STUECK      Zedernholz Bretter

4 STUECK      Lachsforellenfilets

Fischgewürz

Zitronenöl

1              Flasche Grüner Veltliner

400 G        speckige Erdäpfel

## Zubereitung

1. 4 Zedernholzbretter in Weißwein einlegen und über Nacht ziehen lassen.
2. Lachsforellenfilet mit Zitronen-Olivenöl marinieren und würzen.
3. Fisch auf nasses Zedernholz legen und im Grill ca. 20 Minuten bei 180° C grillen.
4. Erdäpfel in der Schale kochen.
5. Die Erdäpfel in Spalten oder Scheiben schneiden, mit Rauchsatz würzen und am Grillrost indirekt grillen.