

## **Dreierlei Fisch mit drei Saucen**

1 großer Fisch (z. B. Lachsforelle)  
Brühe mit Wein  
Mehl  
Zerlassene Butter

Leinenstreifen

### **Zubereitung:**

1/3 des Fisches mit Mehl bestäuben, 1/3 mit dem in Wein-Brühe-Gemisch getränkten Leinenstreifen umwickeln, 1/3 mit Butter bestreichen.

Den Fisch auf den Grill legen und das bestäubte Drittel mit Butter bestreichen. Grillen, dabei die Mitte immer wieder mit Brühe feucht halten, die anderen Drittel mit Butter bestreichen und regelmäßig wenden.

Der Fisch wird gebraten, gedünstet und gegrillt am Stück.

### **Dazu passen:**

#### ***Senfbutter***

Senf mit zerlassener Butter verrühren.

#### ***Knoblauch-Nuss-Sauce***

Gemahlene Nüsse mit klein geschnittenem Knoblauch mischen, Brühe dazu, bis die Sauce die richtige Konsistenz hat.

#### ***Dill-Sauce***

Fein geschnittener Dill mit Brühe und etwas Essig verrühren. Mit Toast oder Weißbrot andicken.