

**Hauptspeise für 4 Personen**

**Vor- und Zubereitungszeit:** ca. 25 Min. **Zubereitung:**  
**Grillieren:** ca. 15 Min.

- Zutaten:**  
**FISCH**  
 4 Stück Alufolie (je ca. 30 x 30 cm)  
 2 EL Olivenöl  
 250 g Cherry-Tomaten  
 1 rote Zwiebel  
 3/4 TL Salz  
 Pfeffer aus der Mühle  
 4 Forellenfilets (ohne Haut)  
 2 EL Basilikum-Pesto  
**REIS**  
 3 dl Gemüsebouillon  
 200 g Wildreis-Mix

- FISCH**  
 1. Alufolie mit Öl bestreichen.  
 2. Tomaten halbieren, Zwiebel in Streifen schneiden, Gemüse würzen, auf den Folienstücken verteilen.  
 3. Fischfilets darauf legen, mit Pesto bestreichen. Alufolie zu Päckli verschliessen.  
 4. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. grillieren.  
**REIS**  
 1. Bouillon aufkochen, Reis begeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze auf dem Seitenkocher des Grills ca. 15 Min. weich köcheln. Wild-Reis-Mix zu den Forellenfilets servieren.



*Forellenfilets mit Sommergemüse*



**Plat principal pour 4 personnes**

**Mise en place et préparation:**  
env. 25 min  
**Griller:** env. 15 min

- Ingrédients:**  
**POISSON**  
 4 feuilles de papier aluminium (env. 30 x 30 cm chacune)  
 2 cs d'huile d'olive  
 250 g de tomates cerises  
 1 oignon rouge  
 3/4 cc de sel  
 poivre du moulin  
 4 filets de truite (sans la peau)  
 2 cs de pesto au basilic  
**RIZ**  
 3 dl de bouillon de légumes  
 200 g de mélange de riz sauvage

*Filets de truite et légumes d'été*

Konzipiert für Leute mit wenig Platz und für alle, die auch unterwegs nicht auf die Wurst vom Grill verzichten möchten – die Tisch- und Picknickgrills von Campinggaz® sind kompakt, einfach tragbar, schnell einsatzbereit und stark in der Leistung.

Conçus pour les petits espaces et pour les personnes qui apprécient les barbecues en route ou en plein air – les grils de table et pour le pique-nique Campinggaz® sont compacts, faciles à transporter et très puissants.



**Fargo™**

- Grillfläche: 1500 cm<sup>2</sup>, emailliert
- Klappbare Füße, als Tragegriffe einsetzbar
- Fettaufschale
- Leistung: 4,5 kW
- Gewicht: 7 kg
- Surface de cuisson: 1500 cm<sup>2</sup>, émaillée
- Pieds repliables, se transformant en poignées
- Lèchefrite
- Puissance: 4,5 kW
- Poids: 7 kg



Nicht auf Vorrat grillieren. Das Grillgut schmeckt am besten, wenn es direkt vom Rost auf den Teller kommt. Ne pas conserver une viande grillée. Le mieux est de la manger directement à la sortie du gril.

**Préparation:**  
**POISSON**

1. Badigeonner le papier aluminium avec l'huile.
2. Couper les tomates en deux et les oignons en fines lanières, assaisonner les légumes, répartir sur les feuilles de papier aluminium.
3. Disposer les filets de poisson dessus, badigeonner de pesto. Former de petits paquets avec le papier aluminium.
4. Faire griller sur feu moyen env. 15 minutes.

**RIZ**

1. Porter le bouillon à ébullition, ajouter le riz, laisser mijoter sur le réchaud latéral du gril à couvert sur feu moyen env. 15 minutes. Servir le mélange de riz sauvage en accompagnement des filets de truite.



**3 in 1 Grill CV**

- Grillfläche: 645 cm<sup>2</sup>, antihftbeschichtet
- 3 in 1: kochen, grillieren, braten
- Mit Topfkreuz, Grillrost und Kontaktgrillplatte
- Betrieb mit Campinggaz®-Kartuschen
- Leistung: 1,5 kW
- Gewicht: 5,6 kg
- Surface de cuisson: 645 cm<sup>2</sup>, anti-adhérente
- 3 en 1: cuire, griller, rôtir
- Avec support pour casseroles, grille et plaque de cuisson
- A utiliser sur cartouches Campinggaz®
- Puissance: 1,5 kW
- Poids: 5,6 kg

**Camping Kitchen® Grill**

- Grillfläche: 1150 cm<sup>2</sup>, antihftbeschichtet
- 2-Flammenkocher inkl. Grillplatte
- Wasserschale für Fettaufang
- Betrieb mit Campinggaz®-Behälter
- Leistung: 1,7 kW + 2,3 kW
- Gewicht: 5,9 kg
- Surface de cuisson: 1150 cm<sup>2</sup>, anti-adhérente
- Réchaud 2 feux, incl. plaque pour griller
- Réservoir d'eau pour recueillir la graisse
- A utiliser avec les réservoirs Campinggaz®
- Puissance: 1,7 kW + 2,3 kW
- Poids: 5,9 kg

