

Dorade richtig grillen

Auch beim Grillfest ist Abwechslung gefragt: Wer weiß, wie man Dorade richtig grillen kann, wenn man die Haut nicht mitessen möchte, wird für dieses Rezept sicher Lob ernten!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: Peter F.

Zutaten

1 Stk.	Dorade
1 Stk.	Zitrone
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 Tropfen	Olivenöl
Nach Belieben	Kräuter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Um Dorade richtig zu grillen den ausgenommenen Fisch zunächst gründlich unter fließendem Wasser abspülen. Die Haut auf beiden Seiten etwas einschneiden, das beschleunigt den Garprozess.
2. Zitrone heiß abwaschen und halbieren. Eine Hälfte in Scheiben schneiden, die andere Hälfte auspressen. Knoblauchzehen schälen und halbieren. Frische Kräuter (z.B. Rosmarin oder Thymian) fein hacken.
3. Die Dorade von innen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bauchtasche mit den gehackten Kräutern füllen und mit einigen Tropfen Olivenöl und Zitronensaft beträufeln.
4. Den Fisch auf beiden Seiten mit den Zitronenscheiben belegen und in eine Grillzange legen. Von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Minuten grillen. Vor dem Servieren die Zitronenscheiben entfernen.

Tipp

So lässt sich nicht nur Dorade richtig grillen, auch Makrelen können auf diese Weise wunderbar zubereitet werden. Dazu schmecken Folienkartoffeln.