Gegarter Redsnapper im Pfirsichbett für den Grill

Es muss nicht immer Fleisch auf den Grill kommen - ein gegarter Redsnapper im Pfirsichbett für den Grill schmeckt mindestens genauso gut! Ein ebenso einfaches wie leckeres Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Foto: Chris Schaer

Zutaten

4 Stk.	Pfirsiche
2 Stk.	Fischfilets (Redsnapper)
1 Prise	Salz
1 Schuss	Balsamicoessig
1 Schuss	Weißwein
1 Schuss	Zitronensaft
1 EL	Butter
10 Blätter	Basilikum
60 g	Cashewkerne (geröstet)

Zubereitung

1. Für den gegarten Redsnapper im Pfirsichbett für den Grill die Pfirsiche waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Basilikum waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.

2. Eine Pfanne (ohne Fett!) erhitzen und die Cashewkerne darin anrösten. Vom Herd nehmen. Pfirsich-Spalten auf doppelt ausgelegter Alufolie verteilen. Redsnapper mit Salz würzen und auf die Pfirsiche legen.

3. Mit Zitronensaft, Weißwein und reduziertem Balsamico beträufeln. Butter in kleinen Flocken über dem Fisch verteilen und mit Basilikum bestreuen. Cashewkerne darüber verteilen.

4. Die Alufolie über dem Fisch zusammenschlagen und die Alu-Päckchen auf dem heißen Grill

garen lassen. Mit einer Gabel in die Alufolie stechen, wenn Dampf aus den Löchern entweicht, ist der Fisch glasig gegart. Dann vom Grill nehmen und sofort servieren.

Tipp

Ein gegarter Redsnapper im Pfirsichbett für den Grill schmeckt wunderbar zu frischem Baguette oder Reis.