Gegrillte Dorade

Wer gerne Fisch isst, für den ist die gegrillte Dorade sicher eine leckere Alternative zur Bratwurst. Mit diesem Rezept ist sie auch für Anfänger ganz leicht zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min

Foto: Dominic Hallau

Zutaten

1 Stk.	Dorade
2 TL	Olivenöl
1 Bund	Rosmarin
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Zitrone
1 Bund	Petersilie

Zubereitung

1. Für die gegrillte Dorade den Rosmarin waschen, die Nadeln abzupfen und nach Belieben klein hacken. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

2. Die Dorade ausnehmen und sorgfältig waschen. Von innen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rosmarin und Petersilie füllen. Auf die Kräuter etwas Olivenöl träufeln.

3. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Saft ebenfalls auf die Kräuter in der Bauchtasche träufeln. Die andere Zitronenhälfte in Scheiben schneiden und den Fisch damit belegen.

4. Den Fisch mit den Zitronenscheiben in eine Grillzange legen und dann bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten jeweils ca. 10 Minuten grillen. Vom Grill nehmen und ohne die Zitronenscheiben servieren.

Tipp

Die gegrillte Dorade schmeckt besonders gut mit Kartoffeln und grünem Spargel im Speckmantel.