Gegrillter Karpfen

Sommerzeit: Grillzeit! Für Fischliebhaber ist das Rezept für gegrillten Karpfen eine willkommene Abwechslung und sollte über einen Holzkohlegrill zubereitet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1.5 kg	Karpfen
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Zitronenmelisse
1 Stk.	Zitrone
1 Stk.	Knoblauch
1 EL	Butterflocken
1 Prise	Salz
	Öl

Zubereitung

1. Für den **gegrillten Karpfen** im Fischhandel einen Karpfen von etwa 1 – 1,5 kg küchenfertig ausnehmen und säubern lassen. Meist werden Spiegelkarpfen angeboten, die keine lästigen Schuppen aufweisen.

2. Die Bauchhöhle gut auswaschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch schälen, mit der Zitronenmelisse sowie Petersilie grob hacken und mit einer Zitronenscheibe und Butterflocken den Karpfen füllen. Die Haut vom Fisch quer etwa vier Mal für einen Zentimeter einschneiden und von außen salzen und pfeffern.

3. Den Fisch locker in Alufolie einschlagen und mit einem Messer einige Löcher einstechen, damit das Raucharoma beim Garen eindringt. Auf einem gut abgebrannten Kohlegrill für etwa 20 Minuten garen.

4. Der eigenständige und manchmal etwas modrige Geschmack des Karpfens verliert sich auf diese Weise am besten.

Unsere Empfehlung
Holzkohlegrille 47 cm
schwarz, Porzellanemailliert **hier bestellen**

Tipp

Bitte beim gegrillten Karpfen darauf achten, dass der Grill nicht zu heiß wird. Durch die Alufolie entsteht ein eigener Garraum, der keine große Hitze wie beim Grillen von Fleisch benötigt. So bleibt der Fisch saftig.