

## Goldbrasse gegrillt

Die Goldbrasse gegrillt ist ein besonders delikates Fisch Rezept. Der wunderbare Meeresfisch mit Kräutermarinade wird deinen Gästen auf der Grillparty begeistern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



### Zutaten

2 Stk.	Goldbrassen
1 EL	Frischen Zitronensaft
2 EL	Olivenöl extra vergine
	<a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle)
	<a href="#">Salz</a>
0.5 EL	Thymian (frisch, gehackt)
0.5 EL	Oregano (frisch, gehackt)
1 EL	Petersilie (frisch, gehackt)
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 Stk.	Fischzangen
	Zitronen (zum Garnieren)

### Zubereitung

1. Für die **Goldbrasse gegrillt** zunächst den Grill vorbereiten und anzünden, die Kohle auf Temperatur bringen.
2. Den Zitronensaft mit Olivenöl, Pfeffer und Salz in eine Schale geben und zu einer Marinade vermischen. Den frischen Thymian und Oregano fein hacken.
3. Die küchenfertige Goldbrasse mit Wasser abspülen, nach Bedarf entschuppen und trocken tupfen. Den Fisch mit der Marinade bestreichen und den Kräutern bestreuen, leicht andrücken.

4. Die Fischzange etwas einölen, die Brasse reinlegen und von beiden Seiten etwa 10-15 Minuten grillen bis sie eine schöne goldbraune Farbe annimmt.
5. Die Knoblauchzehe schälen und fein schneiden, in eine kleine Schüssel geben und mit der gehackten Petersilie vermengen. Die fertige Goldbrasse damit bestreuen und sofort mit einer Zitronenspalte garniert servieren.

[hier bestellen](#)

Weber Classic Kettle  
Holzkohlegrill 47 cm



## Tipp

Zur gegrillten Goldbrasse schmeckt hervorragend ein frisches Olivenbrot oder Baguette. Aber auch Braterdäpfeln werden gerne dazu gereicht.