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
	Pfeffer (aus der Mühle)
	Salz
0.5 EL	Thymian (frisch, gehackt)
0.5 EL	Oregano (frisch, gehackt)
1 EL	Petersilie (frisch, gehackt)
1 Stk.	Knoblauchzehe
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 ein 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.

Unsere Empfehlung 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.