Makrele vom Grill

Die Makrele vom Grill mit viel Knoblauch ist ein köstliches Grill-Rezept. Durch die Marinade erhält der Fisch eine besonders feine Note.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,6 h



Zutaten

für die Makrele

4 Stk.	Makrelen (frisch)
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)

für die Marinade

4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zitrone
5 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Die frischen, ausgenommenen **Makrelen** waschen und trocken tupfen. Auf beiden Seiten mit einem Messer 3-4 mal diagonal einschneiden.

2. Die geschälten Knoblauchzehen klein zerhacken und die beiden Zitronen in dünne Scheiben schneiden. Die Fisch-Bäuche damit füllen.

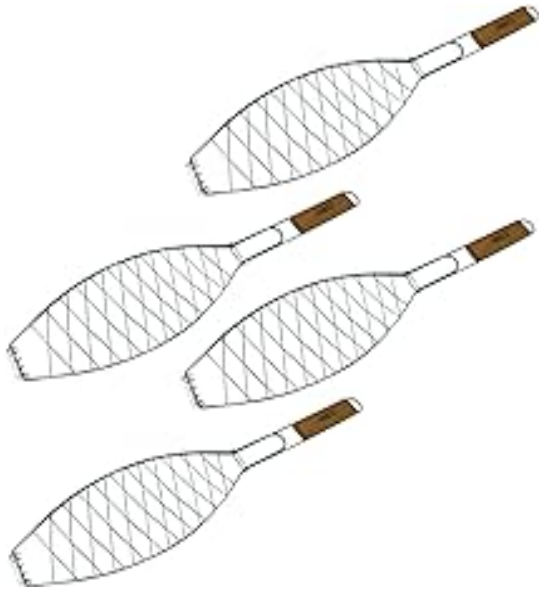
3. Für die Marinade das Olivenöl mit Salz, Pfeffer, den gepressten Knoblauchzehen und Saft einer Zitrone vermengen.

4. Die Makrelen mit der Marinade übergießen und im Kühlschrank zirka 5 Stunden ziehen lassen.

5. Den Grill auf zirka 200 °C vorheizen. Die Fische vom Kühlschrank nehmen, in Fischgrillzangen geben. Bei direkter Hitze und mehrmaligen wenden zirka 20 Minuten grillen. Des Öfteren mit der Marinade bestreichen.

Unsere Empfehlung
Fischgrillzange mit Holzgriff

hier bestellen



Tipp

Mit diesem Rezept kann man natürlich auch andere Fische wie Forellen, Saiblinge oder Goldbrassen zubereiten. Zur Makrele vom Grill ein frisches Weißbrot, Baguette oder Knoblauch-Baguette reichen.