Red Snapper gegrillt

Mit seinem festen weißen Fleisch eignet sich der Red Snapper gegrillt perfekt für einen gemütlichen Grillabend.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 Stk.	Red Snapper (küchenfertig ca. 500 gramm)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
0.5 Stk.	Zitronen
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Red Snapper gegrillt** den küchenfertigen Fisch außen und innen gut waschen und trockentupfen. Die Haut schräg 3 bis 4mal einschneiden und den Fisch innen und außen salzen und pfeffern. Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken und in Red Snapper Fischbauch verteilen.

2. Den Fisch mit Olivenöl bestreichen und am einfachsten in einer Grillzange an Grillrost von beiden Seiten 10 - 15 Minuten grillen. Zwischendurch mit Olivenöl bepinseln. Wenn die Haut vom Red Snapper knusprig wird den Fisch vom Grill nehmen, mit Zitronensaft beträufeln und servieren. Dazu Grillgemüse oder Rosmarin Braterdäpfel oder ein frisches Baguette und frischen Salat reichen.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm

Tipp

Alternativ kann man den Red Snapper auch im Backofen bei 180 Grad in etwa 25-30 Minuten zubereiten. Der räuberische Meeresfisch überzeugt immer wieder durch sein festes weißes Fleisch mit dezentem Geschmack und den wenigen großen Gräten.