



DORADE VOM GRILL

Zutaten für 4 Personen

4 Doraden
4 TL Olivenöl
1 Bund Rosmarin
1 Bund Petersilie
2 Zitronen
etwas Salz und Pfeffer

Die gewaschenen und ausgenommenen Doraden von innen salzen und pfeffern, die Bauchtasche mit den Kräutern füllen (hier kann man ja nach Geschmack und Vorrat flexibel sein), dann vorsichtig wenig Olivenöl hineintröpfeln lassen. Die eine Zitrone halbieren und den Saft mit in die Fische geben. Die zweite Zitrone in Scheiben schneiden und damit die Fische von beiden Seiten aussen belegen. Den Fisch mit den Zitronenscheiben in eine Grillzange legen und anschliessend bei nicht allzu grosser Hitze von beiden Seiten ca. zehn Minuten grillieren. Zum Servieren die äusseren Zitronenscheiben entfernen. Diese haben nur eine Schutzfunktion und sorgen dafür, dass der Fisch schön saftig bleibt.