

Fisch

Zutaten

- etwas Margarine (Sonja oder Marina)
- Fischfilet (Dorade, Forelle, Lachs)
- Gewürzsalz mediterran
- 1 Stängel Rosmarin
- Salbeiblätter
- frischer Dill
- Zitronensaft
- Kräuterbutter
- eine Paprikaschote



Zubereitung

Auf ein Stück Alufolie, das so groß ist, dass man ein Stück Filet bequem darin einwickeln kann, wird etwas Margarine verteilt. Darauf wird das Filet gelegt und mit Gewürzsalz bestreut und Zitronensaft beträufelt.

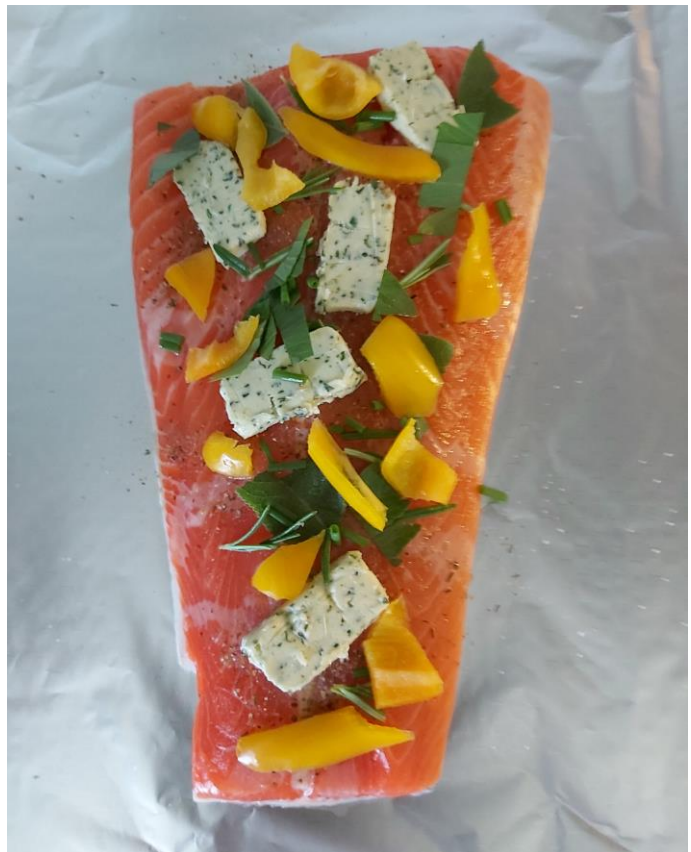
Dill wird kleingeschnitten, die Salbeiblätter werden zerpflückt und die Rosmarinblättchen von Stängel gezupft. Die Kräuter und Kräuterbutterscheibchen werden auf dem Filetstück verteilt.

Die Paprikaschote wird zerteilt und einige Stückchen davon werden ebenfalls auf das Fischfilet gelegt.

Nun wird die Alufolie so um das Filet gewickelt, dass beim Grillen keine Flüssigkeit herauslaufen kann.

Bis zum Grillen sollte der vorbereitete Fisch im Kühlschrank gelagert werden.

Der Fisch wird bei direkter mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten auf dem Grillrost gegart.



Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten

Anrichtung

Zum Fisch passen angegrillte Baguette-Scheiben mit Dillbutter.