

Grillrezepte

Gegrillter Karpfen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Backofen, Kalorienarm, Kräuter,

1,50 kg Karpfen; küchenfertig,
- geschuppt
Salz
Pfeffer
Butter oder Margarine, zum

- Einfetten
1 große Knoblauchzehe
80 g Butter oder Margarine
3 Essl. Petersilie; gehackt

Den Grill vorheizen.

Den Karpfen innen und außen kurz mit kaltem Wasser abspülen. mit Küchenkrepp abtrocknen. Innen und außen kräftig salzen und pfeffern.

Eine schmale, rechteckige feuerfeste Form mit Butter oder Margarine einfetten. Die Knoblauchzehe schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken oder fein hacken. Auf den Boden der Form streuen.

Den Karpfen mit ausgeklappten Bauchlappen in die Form stellen. In den Rücken, in Abständen von einem Zentimeter, tiefe Einschnitte machen.

Die Butter oder Margarine mit der Petersilie in einem kleinen Pfännchen heiß werden lassen. Kräftig salzen und pfeffern. über den Karpfen gießen.

Die Form so in den Grill schieben, dass der Abstand vom Karpfen zu den Heizstangen mindestens 12 cm beträgt. Den Karpfen 20 Minuten grillen, wenn nötig vorher mit Alufolie abdecken.

Zum Schluss noch 10 Minuten im Backofen bei 250 Grad nachgaren.

Dazu Pellkartoffeln und mit Meerrettich abgeschmeckter Quark