

Grillrezepte

Gegrillter Rotbarsch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Meeresfrüchte, Einfach, BBQ, Schnell,

| | | |
|-------|------------------------|----------------|
| 4 | Scheibe Rotbarschfilet | -Fleisch davon |
| 100 g | Durchwachsener Speck | Olivenöl |
| 4 | Tomaten | |

Rotbarschfilet säubern, salzen und mit etwas Zitrone würzen. Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln.

Durchwachsenen Speck in feine Streifen schneiden.

Das Rotbarschfilet auf Alufolie legen, Tomaten und Speck dazu, mit Olivenöl begießen und verschließen.

Für 10 Minuten auf den Holzkohलगrill oder Gasgrill legen.

Wer möchte, kann den Fisch noch mit Pfeffer aus dem Mörser und mit Petersilie würzen.