

Grillrezepte

Rotbarschfilet Mit Speck Vom Grill

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Fisch

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.

Durchwachsenden Speck in feine Streifen schneiden.

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

Für 10 Minuten auf den Holzkohlengrill legen.

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

