

Dorade, Goldbrasse

Grillzeit: ca. 11 Minuten

Zutaten (2 Personen)

- 2 Doraden a' ca. 400 g (küchenfertig)
- 1 Bio-Zitrone
- einige entkernte schwarze Oliven
- 2 Knoblauchzehen
- ¼ TL Rosmarin
- ¼ TL Thymian
- ½ TL Chilisalز
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL Olivenöl



Grillzubehör: Keramik-Grillpfanne

Zubereitung

- Fische aus- und abwaschen, dann trockentupfen
- Öl in kleinen Tiegel füllen
- aus der Zitrone mittig 2 Scheiben schneiden und halbieren, restliche Zitrone auspressen und zum Öl geben
- Gewürze zum Öl geben und die Marinade gut durchmischen
- Oliven in dünne Scheiben aufschneiden

- Grillpfanne auf Grill legen und Grill bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel auf 210°C aufheizen
- zwischenzeitlich Doraden innen und außen mit der Marinade bestreichen, mit Oliven- und Zitronenscheiben füllen

- Doraden auflegen und 7 Minuten mit geschlossenem Deckel grillen, Temperatur auf 210°C halten
- Fische wenden und weitere 4 Minuten mit geschlossenem Deckel grillen, Temperatur weiterhin halten
- zur Kontrolle an der Rückenflosse ziehen - wenn sich diese leicht lösen lässt, ist der Fisch fertig
- zum Servieren evtl. restliche Marinade auf den Fisch träufeln