

# Fisch vom Grill



## Zutaten:

- 1 ST ganzer Fisch nach Wahl  
(z.B. Dorade, Forelle, Wolfsbarsch)
- 1 ST Zitrone
- 1 ST Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Rosmarin
- 1 EL Thymian
- etwas Chili, Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Zuerst musst du den ausgenommenen Fisch gründlich auswaschen und mit einem Küchentuch abtupfen.

Danach halbiert du die Zitrone, presst aus einer Hälfte den Saft und schneidest die andere Hälfte in Scheiben. Knoblauchzehen schälen und halbieren. Die frischen Kräuter fein hacken.

Den Fisch von innen mit Salz, Chili und Pfeffer würzen. Die Bauchtasche mit den Kräutern füllen und mit einigen Tropfen Olivenöl und Zitronensaft beträufeln.

Den Fisch auf beiden Seiten mit den Zitronenscheiben belegen und mit einer Schnur umwickeln. Von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Minuten grillen. Vor dem Servieren die Zitronenscheiben entfernen.

## Tipp

Unser Fischhalter eignet sich dafür super, denn durch die spezielle Aufnahme bleibt die Haut des Fisches unversehrt.