

Gegrillter Fisch

Anzahl Personen:

N/A

ANZAHL VON BRIKETT:

N/A

ZUTATEN:

1 kleiner Fisch pro Person. Salz, Pfeffer, Zitronensaft, frische Kräuter (sehr gut: Kresse, Schnittlauch, Zitronenbasilikum, Zitronenthymian) oder getrocknete italienische Kräuter, Frischkäse (auch Kräuterfrischkäse möglich), Zitrone oder Limette, Alufolie, Zahnstocher.

ZUBEREITUNG:

Die Fische säubern und durchspülen, ggf. den Kopf abschneiden. Die Fische innen mit Zitronensaft und Salz und Pfeffer würzen. Dann den Frischkäse mit den Kräutern vermischt in die Fische füllen, 2-3 dünne Zitronen-/Limettenscheiben dazugeben und mit Zahnstocher verschließen. Die Fische außen leicht salzen und pfeffern. Die Fische in Folie eingepackt etwa 10 Minuten auf jeder Seite grillen. Den Deckel verwenden. Dazu Baguette und Blattsalat und ein kühles Glas Weißwein.