



**Frankfurter Straße 4
35091 Cölbe-Bernsdorf**
Tel: (06421) 304100
Fax: (06421) 304101
Email: info@lachs-und-lotte.de

www.lachs-und-lotte.de

Rezept des Monats

Mai 2006

Gegrillte Dorade Royale (Goldbrasse) mit Kräutern

Das Grillen von ganzen Fischen ist gar nicht schwer, Übung macht den Meister!

Für 4 Personen

4 kleine Doraden à ca. 3-400 gr.

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Petersilie, Thymian, Rosmarin

je nach Geschmack etwas Knoblauch

50 gr. weiche Butter

Zitronensaft

2 unbehandelte Zitronen

(Kräuter-)Öl zum Bestreichen

Die Fische schuppen und ausnehmen, gründlich ausspülen und trocken tupfen. An den dicksten Stellen mehrfach mit scharfem Messer einritzen. Innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kräuter grob hacken, mit der Butter (und falls gewünscht mit dem gepressten Knoblauch) vermischen, mit etwas Zitronensaft würzen. Die Masse in den Bauchhöhlen der Fische verteilen.

Die Fische werden dann mit ausreichend Abstand bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 8 Minuten gegrillt. Alufolie oder Grillpfanne ist für „Anfänger“ empfehlenswert, ein Fischrost optimal.

Dazu Salat, Baguette, evtl. Grillkartoffeln und ein fruchtiger Weißwein - fertig ist das leckere Sommeressen!

Tipp: Je trockener die Haut, desto weniger bappt's an!