



Dorade „de Luxe“

Zutaten

1 große Dorade	Olivenöl
1 unbehandelte Zitrone	4 frische Thymianzweige
3 Knoblauchzehen	1 frischer Rosmarinzweig
Meersalz	1 Rouladennadel
Pfeffer	

Zubereitung

Die Dorade außen und innen gut waschen. Wahlweise schuppen (wenn man die Haut mit essen möchte) oder ungeschuppt lassen (so vertragen Fische grundsätzlich mehr Hitze auf dem Grill).

Innen und außen salzen, pfeffern und mit Olivenöl einreiben.

Knoblauch schälen und mit dem Messerrücken etwas zerdrücken.

Die Zitrone halbieren, in Scheiben schneiden und mit dem Thymian, Rosmarin und angedrückten Knoblauchzehen in die Bauchhöhle geben. Die Bauchhöhle mit einer Rouladennadel verschließen.

Von jeder Seite ca. 15 Minuten grillen und dabei vorsichtig wenden.

Nach dem Grillen 1 EL Olivenöl über den Fisch geben.

Die restliche Zitrone kurz vor dem Servieren über den Fisch träufeln. Fertig!

Dazu passt gegrilltes Gemüse oder auch einfach frisches Baguette.