

Gegrillter Zitrusfisch

ein leichtes Sommergericht

Zutaten für 4 Portionen:

4 Fisch(e) (Forelle), frisch,
küchenfertig
2 Zitrone(n)
2 Limone(n)
4 Zweig/e Thymian, frisch
Salz, grob
Pfeffer
Öl, raffiniertes

Küchenfertige Fische gut reinigen und dann mit Küchenpapier abtrocknen. Zitronen und Limonen in sehr dünne Scheiben schneiden.

Dann die Fische von innen mit Pfeffer und Salz einreiben.

Anschließend die Limonen- und Zitronenscheiben abwechselnd nebeneinander in den Fisch legen (falls die etwas rausstehen, ist das nicht schlimm), aber noch Platz für den Thymian lassen.

Diesen in 4 gleich große Haufen teilen und in den Fisch legen.

Die Fische von außen fein mit Öl bestreichen und in

Fischzangen bei geringer Hitze grillen.

Dazu passt gut Senfsahne oder Meerrettichcreme.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

kJ/kcal p. P.: keine Angabe /