

Daniel Schatz

User

Gegrillte Goldbrasse mit Chermoula

Hauptspeise

Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung

Alle Zutaten für die Kräuterpaste vermengen oder im Mixer pürieren.

Die Goldbrassenfilets waschen und trocken tupfen, mit Salz und Zitronensaft würzen.

4 Filets mit der Hautseite nach unten auf je ein großes, mit reichlich Olivenöl bestrichenes Stück Alufolie legen.

Die Kräuterpaste auf die 4 Filetstücke streichen, dann die restlichen vier Filets mit der Hautseite nach oben darüber legen.

Die vier gefüllten Fische nun gut in der Folie einwickeln und auf den Grill legen. (Die Glut sollte nicht zu heiß sein!) Auf jeder Seite etwa 8 Minuten grillen. Die Fische auswickeln, in je zwei Stücke schneiden!

Guten Appetit!



Zutaten

4 Stk. Goldbrassenfilet

1 Stk. Zitrone

5 EL Olivenöl

1 Bund frischer Koriander

1 Bund frische Petersilie

4 Zehen Knoblauch

2 Stk. Limetten

1 TL Kreuzkümmelsamen

1 TL Koriandersamen

1 TL Paprikapulver

2 Stk. rote Chilli

5 TL Salz und Pfeffer