

Dorade grillen mit Trick

1 Dorade, (mittelgroß)	1 Bund Rosmarin (frisch)	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	4 Stück Zitronen	3 EL Olivenöl

Doraden waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen (optional jeweils zweimal mit einem Messer in die Flanken schneiden).

Rosmarin mörsern und einen großen Schuss Olivenöl dazugeben und die Doraden von allen Seiten (vom Kopf bis zum Schwanz) bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Ebenso im Bauch.

Die Zitronen in Scheiben schneiden und beim Grillen unter die Doraden legen, somit wird ein Ankleben des Fisches verhindert, außerdem ziehen die Aromen der Zitrone in den Fisch und er bleibt saftig.

Garzeit bei mittlerer direkter Hitze 15 Min. pro Seite. Also nach gut 15 Minuten grillen wenden. Dicke Exemplare haben eine längere Dauer bei der Gesamtzeit auf dem Grill als dünne.

Anja Würfl am 02. April 2025