

Gegrillte Dorade

Rezeptidee: Gutsküche Weingut August Eser

Was gibt es bei herrlichem Wetter Schöneres als den Grill anzuzünden? Wir grillen am liebsten auf Rebholz, aber auch auf dem Elektrogrill sollte Sie diese Dorade begeistern, denn es muss nicht immer Fleisch sein.

Dazu empfehlen wir unseren Riesling trocken <Vom Aueboden> Winkel VDP.ORTSWEIN ein saftiger und aromatischer Wein.

Zutaten/ Einkaufsliste:

Für 4 Personen

4 Doraden
2 Zitronen
Rosmarien
Olivenöl
Grobes Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Etwas Weißwein (für den Fisch und den Koch/Köchin)

Den Grill anzünden, damit die Glut gut vorbereitet ist.

Die Doraden innen und außen abwaschen und trocken tupfen. Die Zitronen in Scheiben schneiden. Die Doraden innen mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Einen Stiel Rosmarin und einen Schuß Weißwein hineingeben. Außen die Doraden schön mit dem groben Meersalz einreiben und mit Zitronenschreiben belegen.

Man kann die Fische auf Alufolie grillen, wir empfehlen aber die Verwendung von einer Grill-Fischzange, denn dann wird die Haut schön knusprig.

Die Fische mehrfach wenden und je nach Dicke des Fisches ca. 30 min grillen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung dieses Gerichtes und einen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen

