

Dorade Karibik



Zutaten:

- 4 Doraden (küchenfertig, à 250 g)
- Saft 1 Zitrone
- Saft 1 Orange
- Saft 1 Limette
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 TL Worcestersoße
- Chilipulver
- Schwarzen Pfeffer, Salz
- 1 Zitrone, Petersilie, Koriander, Rosmarin und Thymian

Zubereitung:

Zuerst den Saft aus Orange, Zitrone und Limette auspressen. Anschließend die Knoblauchzehen in kleine Stückchen hacken und alles zusammen in eine Schüssel geben. Nun Chilipulver, schwarzer Pfeffer, Salz und die Worcestersoße in die Schüssel dazugeben und verrühren. Die Haut vom Fisch mehrmals schräg einschneiden. Das sieht nicht nur schön aus, die Hitze kann sich so leichter verteilen. Fisch in einer Plastiktüte zusammen mit der Marinade im Kühlschrank verstauen und mind. 1 Stunde liegen lassen. Ab und zu die Tüte wenden, damit die Marinade gut verteilt wird.

Den Grill auf mittelhohe Temperatur vorheizen (ca. 200°-220°Grad). Grillzange großzügig einölen. Die Bauchhöhle vom Fisch mit Zitronenscheiben, Petersilie, Koriander, Rosmarin und Thymian für besonderes Aroma füllen. Den Fisch auf den Rost oder in die Fischzange legen, diese zusammenklappen und auf den heißen Grillrost direkt über die Hitze legen. Abhängig von der Größe des Fisches auf jeder Seite 8 bis 12 Minuten grillen, bis die Haut dunkel und knusprig ist. Mit Meersalz würzen.

Vorbereitungszeit: 30 Minuten