

Dorade in Alufolie

vom Holzkohlegrill

Zutaten:

2 Doraden, küchenfertig und geschuppt
2 Knollen Knoblauch
2 Zitronen, unbehandelt
2 Bund Petersilie
4 Frühlingszwiebeln
12 Cocktailtomaten
4 TL, gehäuft Meersalz, grobes
4 TL, gehäuft Kräuter der Provence
8 EL Olivenöl
Alufolie

Zubereitung: Die ausgenommene und entschuppte Dorade von den Flossen befreien. Nur die Schwanzflosse bleibt dran. Den Fisch auf zwei lange Stücke Alufolie, welche kreuzförmig übereinander liegen, geben. Auf beiden Seiten den Körper dreimal quer einschneiden. Diese Schnitte mit Knoblauchscheiben und Petersilie füllen, indem man diese fest hineindrückt. Auch in den Bauch Knoblauchscheiben, Petersilie und noch zusätzlich Meersalz und Kräuter geben. Unter und auf dem Fisch Kräuter der Provence, Salz, die geviertelten Tomaten, die klein geschnittenen Frühlingszwiebeln und Olivenöl verteilen. Oben auf den Körper zwei oder drei Zitronenscheiben legen. Den Fisch so in die Folie verpacken, dass keine Flüssigkeit heraustreten kann. Das Päckchen direkt auf die Glut im Holzkohlegrill legen. Darauf achten, dass das Päckchen öfter mal gewendet wird.

Je nach Größe des Fisches ist er nach 20 - 40 Min. gar. Es ist ein absolut aromatisches Erlebnis, wenn die Folie geöffnet wird und der Fisch ist wunderbar saftig und würzig.