
GEGRILLTE SAIBLINGE

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

- 4 küchenfertige Saiblinge
(à ca. 350 g; ersatzweise Forellen)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bio-Zitrone
- 4 kleine Knoblauchzehen
- je 4 Stiel(e) Petersilie und Thymian
(z. B. glatte)
- Öl

ZUBEREITUNG

Fische waschen und trocken tupfen. Von innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Kräuter waschen und trocken schütteln. Alles in die Bauchhöhlen verteilen. Fischzangen und Saiblinge mit Öl einstreichen. Fische darin einklemmen und auf dem heißen Grill von jeder Seite 5–8 Minuten grillen. Die Saiblinge sind gar, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt.
