

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Aromatische Marinade für gegrillten Fisch – Mit Zitronensaft und Kräutern

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 2 h

Gesamtzeit: 2 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Aromatische Marinade für gegrillten Fisch – Mit Zitronensaft und Kräutern

Aromatische Marinade für gegrillten Fisch – Mit Zitronensaft und Kräutern

1 Stück(e) Fisch nach Belieben

2 Stück(e) Knoblauchzehen

4 Stiele Thymian

2 Stiele Rosmarin

4 Esslöffel Zitronensaft

4 Esslöffel Olivenöl

Gourmet-Gewürz schwarzer Pfeffer

Gourmet-Gewürz Meersalz

Aromatische Marinade für gegrillten Fisch – Mit Zitronensaft und Kräutern

1. Bei Zugabe von Weißwein wird der Fisch besonders saftig.

2. Die Marinierzeit beträgt mind. 2 Stunden. Das Grillgut bitte mehrmals in der Grillmarinade wenden. Wer keine Zeit zum Marinieren hat, kann die Einschnitte im Fisch mit Kräutern und Zitronenscheiben füllen.

3. Zum Fisch passt ein [Grauer Burgunder von Karl May](#). Seine kräftigen Aromen machen ihn perfekt zu gegrilltem Fisch. Wenn Sie es etwas süßer mögen, können Sie den Fisch auch mit etwas Rosmarin-Honig veredeln.

4. Auch eine raffinierte Grillsoße sollte nicht fehlen und auch unsere [köstlichen Relish](#) bieten für jeden Geschmack das Richtige.