

MEER GRILLIEREN

GANZ EINFACH

Zutaten für 4 Personen

**4 Stk. Dorschrückenfilet
à ca. 150g**

4 Zweige Rosmarin

2 Orangen

4 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Küchenschnur



Dorschrückenfilet mit frischem Rosmarin und Orangen

Zubereitung

Rosmarin hacken und 4 schöne Zweige beiseitelegen.

Orangen in 8 gleichmässige Scheiben schneiden.

Die Dorschfilets mit dem gehackten Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.

Zwei Orangenscheiben und ein Rosmarinzweig auf das Dorschfilet platzieren und ein Päckli binden.

Auf dem Grill, Cheminée oder Feuerschale mit Grillrost eine Grill - Aluschale erhitzen

und mit Oel bestreichen. Fischpäckli beidseitig vorsichtig darin anbraten, bis er innen glasig ist.

Dazu passt hervorragend Trockenreis.

TIPP!

Der Fisch ist glasig bei einer Kerntemperatur von 52° – 56°C,
bei 60°C ist der Fisch durchgegart.