

Gegrillter Snapper mit frischem Lorbeer und Zitrone

Zutaten für 4 Personen

- 4 ganze Snapper/Dorade je 300–400 g
- 1 EL zerdrückte schwarze Pfefferkörner
- 1/2 EL zerdrückte Fenchelsamen
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- 8 frische Lorbeerblätter
- 2 große Zitronen



Vorbereiten

Schwarze Pfefferkörner und Fenchelsamen mit dem Olivenöl mischen, die Snapper damit einreiben, mit Salz bestreuen.



Die Zitronen beidseitig kappen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, halbieren und entkernen.

Zubereiten auf dem Grill

Die Snapper auf die vorgeheizte Gusseisenplatte legen, bei mittlerer Flamme 4 Minuten grillen, die Fische wenden, Zitronenscheiben und Lorbeerblätter darauf legen, weitere 4 Minuten grillen.

Tipp: Mit einer Knoblauchsauce und frischer Baguette servieren.

Für den Gaskugelgrill

- | | |
|-------------------------|---|
| Trichter | Vulkanposition  |
| Deckel | offen |
| Benötigtes Grillzubehör | Gusseisenplatte |
| Vorheizen | ca. 5 Minuten auf der Stufe  bei geschlossenem Deckel |