

Gegrillter Barsch



Einfach

4 Personen

Vorbereitungszeit : 10 Min.

Zubereitungszeit : 15 - 20 Min.

ZUTATEN

- 4 Portionen Barsch (abgeschuppt und ausgenommen)

Für die Sauce Vierge:

- 2 mittelgroße Tomaten
- 1 Jungzwiebel (sehr jung, noch keine vollständig entwickelte Zwiebel)
- Saft einer Zitrone
- ¼ Bund Petersilie
- 100 ml Olivenöl
- Salz nach Geschmack

Tipp des Küchenchefs:

1- Sie können einen Esslöffel geriebenen Ingwer oder etwas frische Minze hinzugeben. 2- Die Petersilie kann durch Dill bzw. Salz durch Nuoc Mam (eine vietnamesische Fisch-Dipsauce) ersetzt werden.

Sauce Vierge:

1 | Tomaten halbieren, entkernen und dann klein schneiden.

2 | Petersilie waschen und schneiden, Zitrone auspressen, Jungzwiebel fein hacken.

3 | Alle Zutaten in einer Schüssel mit Olivenöl und Salz vermischen. macinato.

Fisch braten:

1 | Kontaktgrillplatte erhitzen.

2 | Fisch mit Küchenrolle abtupfen und mit ein wenig Olivenöl einreiben.

3 | Fisch auf der Kontaktgrillplatte beidseitig jeweils 7 – 8 Minuten braten.

4 | Fisch mit Sauce servieren.