

A close-up photograph of a whole fish, likely salmon, being grilled. The fish is held in a silver metal grill rack and is positioned on a wooden cutting board. The fish's skin is dark and charred, while the flesh is white and appears moist. Several slices of lemon and sprigs of fresh rosemary are placed around the fish, adding to its presentation. The background is a blurred wooden surface.

## GEGRILLTER GANZER FISCH

– MIT ZITRONEN-KNOBLAUCH-MARINADE –

Rezept#06



**Fisch:**

4 ganze Fische, je nach Angebot  
z. B. Forellen, Wolfsbarsche

**Zutaten:**

1 EL Öl  
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle  
1 Zitrone, unbehandelt  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund frische Kräuter, z. B. Rosmarin,  
Thymian, Salbei  
1 Paket Knoblauchbutter



**SCHRITT 01**

Den Fisch in der Bauchhöhle mit Salz, Pfeffer, frischen Kräutern würzen.

**SCHRITT 02**

Das Öl mit der geputzten und zerdrückten Knoblauchzehe und Zitronenabrieb vermengen. Dann den Fisch mit dem Öl von außen bepinseln, in ein aufklappbares Grillrost geben und je nach Hitze und Größe 4 bis 6 Min. je Seite grillen.

**SCHRITT 03**

Vor dem Servieren die frischen Kräuter aus der Bauchhöhle entfernen und durch ein Stück Knoblauchbutter ersetzen.



**Tipp:** Separat Zitronenecken reichen.

Dazu empfehlen wir Kräuterbutter- oder Knoblauchbaguette.