



Zutaten:

2	Felchen oder andere Süßwasserfische (je ca. 150 g)
1 kg	Meersalz
1 EL	Wasser
	Pfeffer, frisch gemahlen
2	Lorbeerblätter
1 EL	Walnussöl
Saft 1	Zitrone

Zubereitungszeit: 40 Min. + 10 Min. Garzeit
für 2 Personen

Fisch auf den Salzkruste gegrillt

Zubereitung:

Den Grillrost oder die Grillplatte mit Alufolie auslegen. Das Salz mit dem Wasser vermischen und auf dem mit Alufolie belegten Grill verteilen und aufheizen.

Den Fisch unter fließendem Wasser säubern und in jede Innenseite ein Lorbeerblatt legen. Sobald das Salz zur heißem Kruste geworden ist (dauert ca. ½ Stunde), den Fisch mit Küchenkrepp abtrocknen und auf die Salzkruste legen. Nach ca. 5 Min. das erste Mal drehen und den Fisch dann je nach Größe so lange grillen, bis sich die Wirbelsäule in der Bauchhöhle grau verfärbt.

Zum Servieren einfach mit dem Öl beträufeln, mit Zitronensaft und Pfeffer bestreuen und genießen.



Besuchen Sie unseren Shop
<http://messerschmidt-muehlen.de/>

