

## *Dorade vom Grill*

### **Zutaten:**

Dorade (ca. 500g, ausgenommen, geschuppt),  
Salz, Pfeffer, Fleur de Sel (Meersalz), Öl  
Nach Bedarf: Zitrone, Petersilie, Knoblauch,  
Lorbeer, Rosmarin, Thymian

### **Zubereitung:**

Die Dorade unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Haut an beiden Seiten etwas anritzen. Gefüllt und gewürzt werden kann nach Geschmack: z.B. mit Zitronenscheiben, Petersilie und Salz, mit frischen Kräutern oder ganzen Knoblauchzehen. Dann die Dorade mit wenig Öl einreiben. Den Fisch in die leicht eingeeölte Grillzange oder Fischzange legen und bei mittlerer Hitze (160-200 Grad) etwa sieben bis acht Minuten auf jeder Seite grillen. Die Dorade ist fertig, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.