

Dorade mit Kräuter Crostini



Zutaten

- 4 Doraden
- 1 Baguette
- Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 – 2 Bio-Zitronen
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- 1 kräftigen Schuss Olivenöl
- frische Kräuter wie z. B.:
 - Petersilie
 - Oregano
 - Rauke o. ä.

Zubereitung

Die küchenfertigen Doraden von innen und außen unter fließendem Wasser reinigen, mit einem Küchentuch gründlich trocken tupfen und anschließend an den Außenseiten ca. 5 mm tief schräg einschneiden. Durch das Einschneiden an den dickeren Stellen wird eine gleichmäßigere Garung garantiert. Des Weiteren können die eingeschnittenen Stellen bequem gewürzt werden.

Zwei Hände voll Kräuter klein hacken sowie die Bio-Zitrone in Scheiben schneiden. Die Doraden von außen und innen mit Meersalz und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer würzen. Mit Kräutern und den Bio-Zitronenscheiben füllen.

Den Gasgrill, in diesem Fall der Gasgrill Premio XL II (der Firma Schickling Grill – Visbek), auf ca. 180 – 200°C vorheizen. Dazu alle Brenner auf niedrigste Flamme stellen. Die Doraden auf das Grillrost legen und anschließend den Deckel schließen.



Zubereitung

Während die Doraden garen, das Baguette in 2 – 3 cm dicke Scheiben schneiden, die Knoblauchzehen hacken und gutes Olivenöl bereitstellen. Eine Schale mit Olivenöl benetzen und die gehackten Knoblauchzehen hinzufügen. Die Baguette-Scheiben in den Öl-/Knoblauch-Mix eintunken und vollsaugen lassen. Anschließend mit der geölten Seite nach unten gerichtet für ca. 3 – 4 Minuten auf den heißen Grillrost legen.

Nach ca. 8 – 10 min. die Doraden wenden und von der anderen Seite ebenfalls grillen. Sobald die Augen beginnen sich weiß zu färben, und die Rückflosse sich leicht lösen lässt, ist der Fisch gar.