

Italienische Rezepte

Orata Alla Griglia (Gegrillte Goldbrasse) Venetien

Anzahl: 1 Portion

Gattung: Brasse, Fisch, Italien, Salzwasser

1 Goldbrasse; = Dorade a ca.
- 250 g
1 Zweig Rosmarin
2 Blätter Salbei
1 Scheib. Zitrone mit Schale

1 Knoblauchzehe; nach Belieben
Petersilie; fein gehackt
1 Essl. Olivenöl
Salz, Pfeffer

Die Goldbrasse putzen und entschuppen. Den Bauch mit Rosmarin, Salbei, Zitrone und Knoblauch füllen. Die Goldbrasse auf beiden Seiten mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern.

Auf den Rost legen und während der Bratzeit zwei- bis dreimal umdrehen. Auf warmem Teller servieren, zuvor mit Petersilie bestreuen und nochmals mit Olivenöl beträufeln.