

MEERBRASSE VOM GRILL MIT KONFIERTEN TOMATEN UND LIMONEN-KRÄUTER-VINAIGRETTE

4 PERSONEN

Grillschale

ZUTATEN

GEGRILLTE MEERBRASSE

- 4 Meerbrassen à 500 g, küchenfertig
- Fleur de Sel
- Rapsöl

KONFIERTE TOMATEN

- 8 Tomatenrispen
- Olivenöl
- Puderzucker

LIMONEN-KRÄUTER-VINAIGRETTE

- 3 Limonen, Abrieb und Filets
- 1 dl Olivenöl extra vergine
- ½ dl Balsamicoessig, weiss
- 1 Tl Dijon-Senf
- 2 Tl Zucker, braun
- 1 Knoblauchzehe, geschält, fein gehackt, blanchiert
- ½ Bund Petersilie, glatt, gewaschen, fein gehackt
- ½ Bund Kerbel, gewaschen, fein gehackt
- ½ Bund Schnittlauch, gewaschen, fein gehackt
- ½ Bund Estragon, gewaschen, fein gehackt

GARNITUR

- 4 Zitronen, halbiert

ZUBEREITUNG

GEGRILLTE MEERBRASSE

Den Rost des Elektrogrills mit Rapsöl einfetten. Den Elektrogrill auf 180°C stellen. Den Fisch mit Rapsöl einreiben und innen und aussen mit Fleur de Sel würzen. Beidseitig ca. 10 Minuten grillieren.

KONFIERTE TOMATEN

Den Boden einer Grillschale mit Olivenöl bedecken, die Tomaten mit den Stielansätzen nach oben nebeneinander in der Schale anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und auf dem Grill mit geschlossenem Grilldeckel ca. 15–20 Minuten garen.

LIMONEN-KRÄUTER-VINAIGRETTE

Alle Zutaten gut verrühren.

ANRICHTEN

Je eine Meerbrasse mit zwei konfierten Tomatenrispen und zwei halben Zitronen garnieren. Die Limonen-Kräuter-Vinaigrette separat dazu servieren.

Rezept von Eckehard Brummund

