

Dorade

Rezept für 1 Portion

Zutaten:

- **1 Dorade, küchenfertig**
- **1 Limette**
- **Salz und Pfeffer**
- **2 Knoblauchzehen**
- **½ Bund Petersilie**
- **Olivenöl**

Zubereitung:

Die Dorade gut abspülen und trocken tupfen. Die Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Fisch innen und außen mit dem Saft beträufeln, salzen und pfeffern.

Eine Knoblauchzehe in feine, dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie hacken, davon die Hälfte mit dem Knoblauch im Fischbauch verteilen.

Nun die Dorade auf ein Stück Alufolie legen und die zweite Knoblauchzehe direkt darauf pressen.

Die Petersilie darauf verteilen und die andere Hälfte der Limette in Scheiben schneiden und darauf legen.

Den Fisch mit Öl beträufeln und die Folie zu einem Päckchen verschließen.

Nun im Backofen oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten grillen.