

## Rezept

# Fische in Weinblättern

Ein Rezept von Fische in Weinblättern, am 28.04.2025

## Zutaten

12-16 eingelegte Weinblätter (aus dem Glas)	<b>4</b> Fische à 300 g (z. B. Rotbarben, Forellen, Makrelen)
<b>100 ml</b> Zitronensaft	<b>100 ml</b> Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer
1/2 TL gemahlener Koriander	Prise Cayennepfeffer
je 4 Zweige Petersilie, Thymian und Rosmarin	<b>4</b> Bastfäden (Gärtnerei oder Bastelgeschäft)
Öl zum Bestreichen und für den Rost	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Die Bastfäden in Wasser einweichen. Die Weinblätter abspülen und zum Entsalzen 15 Min. in heißes Wasser legen. Die Fische innen und außen kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen.

---

2. Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Koriander und Cayennepfeffer verquirlen. Die Fische innen und außen mit etwas Zitronensauce bestreichen, innen salzen. Die Kräuterzweige waschen, trockenschütteln und in die Bauchhöhlen stecken.

---

3. Den Holzkohलगrill anheizen. Die Weinblätter abtropfen lassen. Jeden Fisch in 3-4 Weinblätter wickeln und mit einem Bastfaden zusammenbinden. Die Päckchen außen mit Öl bestreichen.

---

4. Den Grillrost gut ölen. Die Fische auf dem heißen Rost bei mittlerer Hitze pro Seite 8-10 Min. grillen (oder in der Grillpfanne garen). In den Weinblättern servieren. Die Zitronensauce getrennt dazu reichen.