

Rezept

Gegrillter Fisch mit Tomaten

Ein Rezept von Gegrillter Fisch mit Tomaten, am 17.04.2024

Zutaten

700 g feste Fischfilets (z. B. Seeteufel, Zander, Schwertfisch, Steinbeißer)	2 Knoblauchzehen
1 EL Zitronensaft	1/2 Bund frischer Thymian
Salz	8 EL Olivenöl
2 rote Zwiebeln	Pfeffer
2 EL Aceto balsamico	400 g kleine feste Tomaten
	2 TL Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Fischfilets kalt abspülen und trockentupfen. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Thymian waschen, trocknen, die Blättchen zum Knoblauch geben. Beides mit Zitronensaft, 1 EL Öl, Salz und Pfeffer verrühren und über die Fischfilets verteilen. Kurz ziehen lassen.
2. Backofengrill anheizen. Zwiebeln schälen und achteln. Tomaten waschen und halbieren, mit den Zwiebeln in eine feuerfeste Form legen – Schnittflächen nach oben –, mit etwas Öl einpinseln, salzen und pfeffern.
3. Tomaten und Zwiebeln unter dem Grill 5 Min. grillen. Dann den Fisch daneben legen und 6-8 Min. grillen, dabei einmal wenden.
4. Den Essig und den Honig mit dem übrigen Öl verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht portionieren und mit der Sauce beträufeln. Sofort servieren.