

Rezept

Red Snapper vom Grill

Ein Rezept von Red Snapper vom Grill, am 18.04.2025

Zutaten

2 küchenfertige Red Snapper (à 500 g, ersatzweise Doraden)	1 Bund Koriandergrün
4 EL Hot Chili Sauce	1 große Bio-Orange
3 EL Limettensaft	4 EL Erdnussöl
2 Knoblauchzehen	2 TL Worcestersauce
1 Prise Cayennepfeffer	Salz
	1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
	Öl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Fische kurz abspülen, trockentupfen und die Flossen abschneiden. Die Haut mehrmals bis zu den Gräten einschneiden. Koriandergrün waschen, trockenschütteln und die Hälfte der Stängel in die Fische legen.
2. Orange heiß waschen und 1 TL Schale abreiben. Saft auspressen, mit der Schale, Chili Sauce, Erdnussöl, Limettensaft und Worcestersauce verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen, mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer würzen. Die Fische rundum mit etwas Marinade bestreichen, abgedeckt kühl stellen.
3. Den Holzkohlegrill anheizen. Die Fische am besten in gut geölte Fischgrillkörbe packen oder auf den gut geölten Rost legen. Bei mittlerer bis starker Hitze pro Seite in 7-10 Min. gut bräunen, ab und zu mit etwas Marinade bestreichen. Vom übrigen Koriandergrün die Blättchen abzupfen und über die Fische streuen. Restliche Marinade dazu servieren.