Hauptgang, vom Grill

Dorade „Royal“ im Pergament-Papier gegart

Entdecken Sie das Rezept für zarte Dorade „Royal“ im Pergament-Papier. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr.

Zutaten

- 4 Doradenfilets a 150 g
- 1 Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Fenchel
- 1 rote Zwiebel
- Ein großzügiges Stück Alufolie abtrennen. Die glänzende Seite nach oben legen. Darauf kommt ein Stück Backpapier in der Größe des Fischfilets. Gemüse in feine Würfel schneiden, würzen und auf das Backpapier geben. Fischfilet mit Bouillabaisse-Salz und Zitronenöl würzen und auf das Gemüse betten. Die Folie als Säckchen fest verschließen und bei indirekter, mittlerer (max. 200 °C) Hitze für 15 bis 20 Minuten grillen.

So wird’s gemacht:

1. Kochateliers Bouillabaisse-Salz „Mehr für´s Meer“
2. Zitronenöl