



Zutaten

- 4 Stück Wolfsbarsch à 80 g, ohne Haut
- 50 g trockenes Weißbrot
- 1 Bund Petersilie
- 2 Zweig Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter

Hauptgang, Vorspeise

Wolfsbarsch unter der Kräuterkruste

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Wolfsbarsch unter der Kräuterkruste. Kochen Sie mit! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Inspiration.

So wird's gemacht:

1. Für die Kräuterkruste Weißbrot, Petersilie, Thymian und Knoblauch in einer Küchenmaschine fein mahlen. Die Fischstücke auf ein Backblech legen und mit Salz und Pfeffer würzen. 50 g Butter schmelzen, über die Wolfsbarschstücke geben und anschließend die Kräuterbrösel auf die Filets geben. Das Blech unter den Grill stellen und den Fisch ca. 3 Minuten garen, der Fisch sollte leicht glasig sein.