



Zutaten für das Gemüse:

1 Rispe Cherrytomate(n)
2 Stck. Frühlingszwiebel(n)
2 Stck. Karotte(n)
2 Stck. Paprika, grün
1 Stck. Rosmarinzweig(e)
1 Stck. Thymianzweig(e)

Zutaten für den Fisch:

1 Stck. Dorade(n)
nach Belieben Salz & Pfeffer
nach Belieben Olivenöl
2 Stck. Thymianzweig(e)
2 Stck. Rosmarinzweig(e)
2 Stck. Knoblauchzehe(n)

Außerdem:

Crème fraîche
Joghurt-Dip



Le Creuset Grillzange
mit schwarzen
Silikonspitzen



Jordan Olivenöl nativ
extra



Cilio Mörser Marmor



Rösle Barbecue-Kern
temperaturmesser



Dick Fliermesser
flexibel Superior



PEUGEOT grobes
Pinksalz, 350 g



Kochform Grill-Set



Römertopf Plancha
BBQ hell mit
Grillstegen,
rechteckig

1

Den Grill auf 200 Grad vorheizen. In der Zwischenzeit die Dorade waschen und mit einem Küchentuch abtupfen. Auf beiden Seiten 3-mal mit einem Messer mit einem Abstand von einem Zentimeter in die Haut einschneiden. Auf diese Weise können die Gewürze später besser einziehen.

2

Eine Zitronenhälfte über der Dorade auspressen und den Saft ringsum sowie innen verteilen. Grobes Salz und Pfeffer fein mörsern und die Dorade damit innen und außen einreiben. Die Knoblauchzehen schälen, halbieren und mit den Kräuterzweigen in den Bauch der Dorade legen.

3

Die Plancha von Römertopf nun auf den Grill stellen und etwas Olivenöl darauf verteilen. Sobald die Plancha auf Temperatur ist, wird die Dorade auf den Grill bzw. die Plancha gelegt. Bei mittlerer Hitze von 200 Grad gart die Dorade zunächst auf dieser Seite circa 20 Minuten.

4

In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und nach dem Wenden der Dorade auf der Plancha mit den Kräutern

verteilen. Die Dorade gart nun auf der anderen Seite weitere 20 Minuten. Wer auf Nummer sicher gehen möchte, kann die Kerntemperatur messen. Diese sollte zwischen 62 und 65 Grad sein.