

## Doraden mit Kräutern gegrillt

### Zutaten für 2 Portionen :

- 2 küchenfertige Doraden (je ca. 400 g),
- 2 Knoblauchzehen,
- 1 Zweig Zitronenthymian,
- 1 Zweig Rosmarin,
- 1 EL Pesto genovese,
- 1 TL getrockneter Estragon,
- 2 EL Olivenöl,
- Meersalz,
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,
- 1 unbehandelte Zitrone.



### Zubereitung :

Den Backofengrill vorheizen. Die Fettpfanne mit Alufolie auslegen und diese mit 1 EL Olivenöl einölen.

Mit einem scharfen Messer die Haut der Doraden im Abstand von 2 cm schräg – nicht zu tief – einschneiden. Die Doraden innen und außen mit etwas Zitronensaft säuern. Je einen TL Rosmarinnadeln und Thymianblättchen fein hacken und mit dem Olivenöl, dem Pesto und dem getr. Estragon vermischen. Die Knoblauchzehen häuten und durch die Knoblauchpresse in die Öl-Marinade drücken, Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer einrühren. Mit einem Espressolöffel die Marinade in die Einschnitte der Haut einarbeiten. Restliche Marinade in das Innere der Fische geben.

Die Doraden auf mit Alufolie belegter Fettpfanne in den Backofengrill schieben und 10 Min. übergrillen, dann wenden und nochmals 10 Min. grillen.

Mit Zitronenvierteln, Rosmarinzweig und Thymianzweig garnieren.  
Dazu passt unser Fenchel mit Honigglasur und Stangenweißbrot.