Gegrillter Fisch aus der Zange

Für 2–4 Personen

1–2 Bio-Zitronen	1 Dorade 500–700 g	1 Saibling 400–500 g
2 mittelgroße Eukalyptuszweige	grobes Meersalz	Pfeffer
4 EL Olivenöl		

Zitrone in Scheiben schneiden. Fisch ausspülen, trockentupfen. Die Bauchhöhlen mit einigen Zitronenscheiben und Eukalyptuszweigen füllen. Die Fische mit den restlichen Zitronenscheiben jeweils in eine Fischzange geben und einspannen. Die Fische mit Salz würzen und mit Olivenöl beträufeln. Die Fischzangen auf den Grillrost über der heißen Kohle legen und auf jeder Seite 10 Minuten grillen.

Tim Mälzer am 10. 06. 2010