

Gegrillter Fisch mit Gemüse-Vinaigrette

Für 4-6 Portionen

Fisch:

1,5 kg Wolfsbarsch	Salz	6 EL Olivenöl
1 EL Knoblauchöl	3 Tomaten	1 Bund glatte Petersilie

Gemüse-Vinaigrette:

2 Zucchini	2 rote Paprika	2 grüne Spitzpaprika
8 Frühlingszwiebeln	1 Bund Dill	1 Bio- Zitrone
150 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Fisch:

Den Fisch gründlich waschen und trocknen. Innen und außen salzen. Eine große Pfanne oder ein Blech auf dem heißen Grill erhitzen. Olivenöl hinzugeben und den Fisch anbraten. Von jeder Seite 6-8 Minuten braten. Mit Knoblauchöl beträufeln.

Inzwischen den Stielansatz von den Tomaten entfernen und die Tomaten klein würfeln. Petersilie hacken. Beides kurz vor dem Servieren zum Fisch in die Pfanne geben. Mit der Gemüse-Vinaigrette servieren.

Gemüse-Vinaigrette:

Zucchini in circa 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Paprika halbieren und entkernen. Frühlingszwiebeln putzen und waschen.

Das Gemüse 8-10 Minuten auf einem Grill rösten. Von den Paprikaschoten die schwarze Haut abziehen, von den Frühlingszwiebeln die äußerste Schicht entfernen. Paprika und Zucchini fein würfeln. Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Dill fein hacken. Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen.

Gemüse in einer Schüssel mit Dill, Olivenöl, Zitronenschale und -saft mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tim Mälzer am 01. Juni 2019