

# Dorade mit Kräutern

## Zutaten:

Für 4 Personen:

- 4 kleine Doraden, oder Forellen
- Zitronensaft
- Salz
- 4 Thymianzweige
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Päckchen Pfefferbutter

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Fische waschen und trockentupfen, von innen und außen mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Thymian und Rosmarin waschen und trockentupfen. Pfefferbutter in Scheiben schneiden. Jeden Fisch mit einem Thymianzweig, etwas Rosmarin und Pfefferbutter belegen und in Alufolie einwickeln. Fische in der Folie von jeder Seite ca.10 Minuten grillen.

Dazu passt Knoblauchbaguette.