

# Gegrillte Makrele

## Zutaten:

für 2 Personen

2 Makrelen, je 300 g küchenfertig  
1 Limette  
Salz, Pfeffer  
2 Knoblauchzehen  
2 Esslöffel Olivenöl  
10 Radieschen  
200g frische Gurke  
2 Esslöffel Weißweinessig  
2 Teelöffel Schnittlauchröllchen

## DEKO

Limettenscheiben  
grüner Pfeffer

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:

Die Fische auf jeder Seite ca. fünfmal schräg einschneiden und mit Limettensaft, Salz, Pfeffer, zerdrücktem Knoblauch und 1 EL Olivenöl marinieren.

Radieschen und Gurke fein hacken, mit Salz, Pfeffer, 1 EL Olivenöl, Essig und Schnittlauch zu einer Vinaigrette rühren.

Makrelen ohne Marinade auf einem Rost von jeder Seite 5-7 Minuten grillen, dabei mehrmals mit der Marinade bestreichen. Mit Radieschen-Vinaigrette anrichten und beliebig mit grünem Pfeffer und Limettenscheiben garnieren.