

Rotbarsch Hawaii

Zutaten:

für 4 Personen

750g Rotbarschfilet
2 Zitronensaft
3 Speiseöl
1 Teelöffel Worcestersauce
1 Honig
Salz
1 Ananas, kleine
1 Rolle Meggle Knoblauchbutter
1 Knoblauchbutter Baguette aus dem Kühlregal 175g

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

Zubereitung:

Rotbarschfilets kalt abspülen, trockentupfen und in acht Stücke schneiden. Für die Marinade Zitronensaft, Öl, Worcestersauce, Honig und Salz verrühren und Filetstücke darin zugedeckt im Kühlschrank ca. zwei Stunden marinieren. Ananas schälen, in acht Scheiben schneiden und harten Strunk ausstechen. Acht Stücke Alufolie jeweils mit einem Fischstück und einer Ananasscheibe belegen. Knoblauchbutter-Scheiben darauf verteilen.

Folie oben zusammennehmen und auf dem Grill ca. 10-15 Minuten garen. Knoblauchbutter-Baguette nach Packungsanweisung zubereiten und zu dem Rotbarsch servieren.