

Rotbarschfilet mit Speck vom Grill

Zutaten:

für 4 Personen

4 Scheibe Rotbarschfilet
100g durchwachsener Speck
4 Tomaten; Fleisch davon
Olivenöl

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:

Rotbarschfilet säubern, salzen und mit etwas Zitrone würzen. Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln.

Durchwachsenen Speck in feine Streifen schneiden.

Das Rotbarschfilet auf Alufolie legen, Tomaten und Speck dazu, mit Olivenöl begießen und verschließen.

Für 10 Minuten auf den Holzkohlegrill legen.

Wer möchte, kann den Fisch noch mit Pfeffer aus dem Mörser und mit Petersilie würzen.