

# Ganzer Red Snapper mit Limonen und Zitronenthymian



## REZEPT NR. 6

Vorbereitung: 10 Minuten

Grillzeit: 35 Minuten

Rezept für 4 Personen

## ZUTATEN

1 Stück (ca. 800 g)	Red Snapper
4 Stück	Limonen
3 Beutel	Fencheltee
2 dl	Weisswein
1/2 Bund	Dill
1/2 Bund	Zitronenthymian
	Salz & Pfeffer

### Zubereitung mit dem HLS®-Grill:

1. Aromaschale einsetzen ohne kleine Grillplatte und bei geschlossenem Deckel Grill ca. 15 Minuten auf 200°C bei «direkter Hitze» vorheizen. In der Zwischenzeit die Fenchelteebeutel in 2 dl heissem Wasser für ca. 3 Minuten ziehen lassen. 3 Stück Limonen entsaften, den Saft mit Weisswein, Fencheltee und Dill in die heiße Aromaschale geben. Die kleine Grillplatte einsetzen, Deckel des Grills schliessen und für weitere 5 Minuten erhitzen.
2. Den Fisch mit dem Zitronenthymian und den ausgepressten sowie den übrigen Limonenschnitzen füllen, mit



Olivenöl einreiben und mit Salz & Pfeffer würzen. Den Fisch in die Mitte des Grillrosts legen und auf höchster Stufe für je 5 Minuten auf beiden Seiten grillieren.

3. Danach auf «indirekte Hitze» umschalten und für 3 Minuten fertig braten. Filet auslösen, mit Salz & Pfeffer würzen und servieren.

**Tipp:** Das Rezept ist auch hervorragend mit anderen Fischen wie Goldbrasse, Forelle, Zander, Wolfsbarsch, etc.

**Benötigtes Zubehör:** Aromaschale

