

Dorade vom Grill

FÜR 4 PERSONEN:

- 4 frische Doraden
- Gutes Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 Zitronen
- 2 Limetten
- 1 großer Strauß frische Kräuter z.B. Rosmarin, Salbei, Thymian, Zitronenmelisse, Dill
- 1 Portion selbstgemachte Majo



Die Doraden waschen, trockentupfen und innen und außen mit Olivenöl einreiben, danach salzen und pfeffern. Die Doraden abwechselnd mit Zitronen- und Limettenscheiben füllen und einen passenden Kräuterstrauß einlegen. Die Doraden mit Zahnstochern verschließen und anschließend rundum mit der selbstgemachten Majo bepinseln. Das verhindert, dass die Doraden am Grill anhängen und gibt eine schmackhafte Kruste.

Nun die Doraden von beiden Seiten je ca. 5 Minuten goldbraun grillen.

Dazu passen z.B. Folienkartoffeln und ein frischer bunter Salat. Statt Doraden kann man auch frische Forellen nehmen.

Den gut gekühlten **Weißburgunder vom Löss** sowohl dem Grillmeister reichen als auch zur Dorade servieren. 😊

Guten Appetit wünschen Ihre Achenbachs

PS: Für die selbstgemachte Majo in ein hohes Gefäß ein ganzes Eis, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer, 2 EL Zitronensaft und zuletzt 150 ml gutes Öl füllen. Nun den Stabmixer unten auf den Boden des Gefäßes stellen und einschalten. Den Stabmixer ganz langsam (!!!) nach oben ziehen bis alles sehr gut vermixt ist. Abschmecken, evt. mit Kräutern verfeinern und fertig!