Dorade vom Grill

Die Dorade ist ein Fisch, der hauptsächlich im Mittelmeer beheimatet ist. Seine Hauptnahrung besteht aus Muscheln und Krebstieren. Deshalb hat er kleine, hasenähnliche und in mehreren Reihen stehende Mahl- und Schneidezähne. Eine weitere Besonderheit ist, dass es bei den Gold- oder Meerbrassen, wie die Dorade auch genannt wird, keine rein männlichen oder weiblichen Tiere gibt. Die Fische sind immer bis zu einem Alter von etwa 2 Jahren männlich und wandeln sich dann in Weibchen um. Das tun sie aus Reproduktionsgründen.
Das Fleisch der Dorade ist fest und sehr schmackhaft. Außerdem hat sie weniger Gräten als manch anderer Fisch.

Zutaten pro Dorade:

- 1 Dorade
- Salz und Pfeffer
- 1 Stängel Zitronengras
- 2 Stängel Minze
- 4 Scheiben Zitrone
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Wenn die Dorade noch nicht küchenfertig sein sollte, muss man sie zuerst entschuppen, die Flossen entfernen und waschen.
2. Anschließend wird die Bauchhöhle kräftig mit Salz und Pfeffer gewürzt.
3. Nun schneidet man das Zitronengras in kleine Stücke und füllt es ebenfalls in die Bauchhöhle des Fisches.
4. Danach schneidet man beidseitig die Haut der Dorade ein und reibt sie mit einem Schuss guten Olivenöl kräftig ein.
5. Jetzt nimmt man ein oder zwei Stücke Alufolie (kommt darauf an, wie groß der Fisch ist), legt einen Zweig Minze in die Mitte, darauf zwei Scheiben Zitrone, den Fisch, die restlichen zwei Scheiben Zitrone, den zweiten Zweig Minze und verschließt das Alu-Päckchen fest und dicht.

6. Ab jetzt geht es endlich am Grill weiter. Diesen bereitet man nun für direkte hohe Hitze vor. Das heißt, wir benötigen eine Temperatur über 220°C.
7. Wenn der Grill diese Temperatur erreicht hat, legt man das Alu-Päckchen auf den Grillrost direkt über der Kohle. Dort bleibt der Fisch für etwa 30 Minuten und wird während dieser Zeit 3 Mal gedreht.

Als Beilage empfehle ich hier z.B. Grillkartoffeln mit Sourcream, Kartoffelbrei oder Salzkartoffeln mit Petersilie. Zu diesem Fisch passt außerdem hervorragen ein halbtrockener Weißwein.