

Grillrezepte

Gegrillte Makrele Mit Sauerrahmdip

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: BBQ, Fisch, Hauptspeise, Soße,

2	ganze Makrelen à 250 g bis - 300 g	250 g	- etwas vorgekocht) saure Sahne
1/2 Bund	Petersilie, fein gehackt	1	Bund Schnittlauch, fein
2	Knoblauchzehen, zerdrückt		- geschnitten
1/2	Zitrone, Saft		Salz, Pfeffer
	etwas Mehl		Olivenöl
4	Kartoffeln (in der Schale)		Alufolie

Die Fische auswaschen und mit Küchentuch gut abtrocknen (auch innen).

Aus etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, Petersilie und Knoblauch eine Marinade mischen.

Die Fische innen und außen mit der Marinade einreiben und mit Zitronensaft beträufeln.

Dann in Mehl wenden und von beiden Seiten grillen.

Die Kartoffeln in Alufolie einschlagen und auf den Grill geben.

Saure Sahne mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken.

Die Makrelen entweder im Ganzen servieren oder die Filets auslösen.

Die Kartoffeln auspacken, einschneiden und aufdrücken.

In die Öffnung etwas von der Soße gießen.