

# Grillrezepte

## Gegrillte Fischplatte

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ; Party, Fisch, Grillen

---

1 Lachskotelett (à 200 g)		-(je 40 g)
1 Kabeljaukotelett (à 200 g)	2	Zitronen, Saft von
1 Steinbeißerkotelett (à 200 g)		Salz
2 küchenfertige frische		frisch gemahlener weißer
-Forelle von je etwa 30		-und schwarzer Pfeffer
6 Hummerkrabben mit Schale	2 Essl.	zerlassenes Butterschmalz
		Kräuter der Provence

---

Die Zutaten gut trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Forellen nur innen mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Grilladen beidseitig mit zerlassendem Butterschmalz bestreichen, mit Kräutern der Provence bestreuen.

Die Koteletts pro Seite etwa 3 Minuten, und die Hummerkrabben jeweils 1 Minute von jeder Seite, die Forelle pro Seite 5-8 Minuten grillen.

Die Fische sofort nach dem Grillen salzen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten