

Gefüllte Brasse aus dem Grillkorb

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 (ca. 50 cm große) Brassen
- 200 ml Crème fraîche
- 1 Stängel Dill
- 1 Stängel Rosmarin
- 2 Gemüsezwiebeln
- 2 Cherry-Tomaten
- Salz
- Zitronenpfeffer

Die Fische entschuppen und ausnehmen, Kopf und Schwanz bleiben dran. Gründlich unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Brassen an den Seiten längs etwa 5 mm tief einschneiden. Von der Innenseite mit etwas Salz und Zitronenpfeffer würzen. Gemüsezwiebeln schälen und klein hacken, ebenso den Dill und Rosmarin sowie die Cherry-Tomaten. Alles mit Crème fraîche vermengen und den Fisch damit füllen.

Die Brassen vorsichtig in einen Fisch-Grillkorb legen und zuklappen. Je nach Dicke 4-5 Minuten grillen, dabei mehrfach wenden. Alternativ lässt sich der Fisch auf einem Gas-Campingkocher auf mittlerer Stufe zubereiten. Statt im Grillkorb kann der Fisch in Alufolie eingewickelt und gegart werden.

Sendung/Quelle: Rute raus, der Spaß beginnt!

Sendetermin: 21.07.2024

Koch/Köchin: Heinz Galling

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen