



## Deutsche See Grillrezept Joghurt-Limetten-Marinade

### Zutaten für 4 Portionen:

2 Limetten  
100 g griechischer Joghurt  
Salz  
Pfeffer



### Zubereitung (ca. 20 Minuten + mind. 2 Stunden zum Marinieren):

1. Limetten heiß waschen und trocken reiben. Schale fein abreiben, Früchte halbieren und auspressen.
2. Joghurt mit Limettenabrieb und -saft verrühren, sodass eine „geschmeidige“ Marinade entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Ganze Fische von innen und außen, Filets von beiden Seiten mit der Marinade einreiben und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank in einem geschlossenen Gefäß (zum Beispiel in einer Schüssel mit Deckel oder einem Gefrierbeutel) durchziehen lassen.

Quelle: Deutsche See Fischmanufaktur

Weitere Fischrezepte sowie viele Tipps & Tricks zum Grillen finden Sie im Internet unter [www.deutschesee.de/grillen](http://www.deutschesee.de/grillen).

### Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

**a+o** Wolfgang Robben  
Telefon: 040 / 43 29 44 19  
Wolfgang.Robben@a-und-o.com



Andreas Kremer  
Telefon: 0471 / 13 31 40  
Andreas.Kremer@deutschesee.de