



Deutsche See Grillrezept Honig-Senf-Marinade

Zutaten für 4 Portionen:

1 rote Zwiebel
1 Thymianzweig
3 EL grober Senf
3 EL mittelscharfer Senf
4 EL milder Honig
frisch gemahlener Pfeffer
Meersalz



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

1. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Thymian fein hacken und mit den Zwiebelwürfeln und den restlichen Zutaten verrühren. Marinade mit grob gemahlenem Pfeffer und Meersalz abschmecken.
2. 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 in einem Gefrierbeutel) ziehen lassen.

Tipp: Ganze Fische (zum Beispiel Doraden) mit einer Zitronen-Kräuterfüllung füllen, knusprig grillen und auf einem Holzbrett anrichten. Mit der Honig-Senf-Marinade großzügig beträufeln und servieren.

Quelle: Deutsche See Fischmanufaktur

Weitere Fischrezepte sowie viele Tipps & Tricks zum Grillen finden Sie im Internet unter 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