

Heilbutt-Filets

25 Minuten

Zutaten

4 Heilbuttfillets (à 250 g), 1 Zitrone,
Grillgewürzmischung Fisch (Salz, Porree,
Zitronenmelisse, Senfmehl, Sellerie, Zwiebeln,
Knoblauch, Petersilie, Rosmarin,
Cayennepfeffer), 1 EL Petrella Schnittlauch.



So wird's gemacht

• Heilbuttfillets waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, kurz einziehen lassen, mit Grillgewürz bestreuen. • Die Fischfilets auf dem heißen Grill von jeder Seite ca. 7 Min. grillen. • Anschließend mit Petrella Schnittlauch bestreichen.