



**SPEICHER &
CONSORTEN**
— HAMBURG —



Dorade vom Grill an sommerlichem Salat

ZUTATEN

4 Doraden
4 Zitronen
4 EL Olivenöl
8 TL Hamburger Fischgewürz
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Doraden ausnehmen und säubern. Von allen Seiten und in der Bauchtasche kräftig mit dem Hamburger Fischgewürz, Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl einreiben.
2. Zitronen waschen und halbieren. Aus einer Hälfte etwas Saft pressen und mit in den Fisch geben. Die andere Hälfte in Scheiben schneiden und damit den Fisch von beiden Seiten außen belegen.
3. Den Fisch mit Zitronenscheiben in eine Grillzange legen und anschließend bei nicht zu großer Hitze von beiden Seiten je ca. 10 Min. grillen.

Tipp: Dazu passt der „Sommerlicher Salat“ mit leichtem Dressing – das Rezept gibt´s auf der nächsten Seite!

GUTEN APPETIT!



**SPEICHER &
CONSORTEN**
— HAMBURG —



Sommertlicher Salat

mit Dorade vom Grill

ZUTATEN

400 g Blattsalate der Saison
400 g Cherrytomaten
1 Salatgurke
2 Paprikaschoten
2 rote Zwiebeln
8 EL Olivenöl
4 EL Weinessig
1 TL Senf
1 TL Agavendicksaft (alternativ Zucker)
1 TL Salz & Meer Gewürzsalz
Saft einer Zitrone
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Cherrytomaten waschen und halbieren. Zwiebeln schälen und fein hacken. Paprikaschoten putzen, waschen, entkernen und würfeln. Die Salatgurke schälen, halbieren und in Scheiben oder Würfel schneiden. Den Blattsalat waschen und klein zupfen.
2. Alles zusammen in einer Salatschüssel vermengen.
3. Für das Dressing Knoblauchzehe fein hacken oder pressen.
4. Öl, Essig, Senf, Saft der Zitrone, Knoblauch, Salz & Meer Gewürzsalz, Pfeffer und Agavendicksaft vermengen und über den Salat geben.

GUTEN APPETIT!