



Die krasse Brasse gefüllt mit Oliven und Fenchel

Für 6 Personen

ZUTATEN

6 Stk. Goldbrassen á ca 300 g
1 Fenchelknolle
80g schwarze entkernte Oliven
6 Basilikumblätter
1 EL Öl
50g Pinienkerne
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Den Fisch unter kaltem Wasser waschen und trocken tupfen. Alle Flossen außer der Rückenflosse wegschneiden.
2. Den Fenchel klein würfelig hacken, die Oliven und das Basilikum grob hacken.
3. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fenchel darin 5-7 Minuten anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Oliven, Pinienkerne und Basilikum dazu geben und abkühlen lassen.
5. Die Brassen mit der Fenchelmischung füllen und mit Küchengarn zubinden.
6. Den Grill auf 250°C direkte Hitze vorbereiten. Den Fisch auflegen und jede Seite ca. 7 Minuten grillen.

<u>Hilfsmittel:</u>	Grill
<u>Vorbereitungszeit:</u>	20 Minuten
<u>Grillen:</u>	ca. 15 Minuten
<u>Grillmethode:</u>	direkte große Hitze (ca. 250 °C)
<u>Schwierigkeit:</u>	leicht