



Heilbuttfilets im Speckmantel

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

- 4 Heilbuttfilets, je knapp 200g schwer
Und 3 cm dick
- 1 Bio-Zitrone, in feine Scheiben geschnitten
- 8 Dünne Scheiben Räucherspeck

Marinade:

- 2 EL Olivenöl
- Je 1 TL Fein gehackte frische Rosmarinnadel und Organoblätter
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- ¼ TL Grobes Meersalz
- ¼ TL Gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Grill für direkte und indirekte mittlere Hitze (175-230°C) vorbereiten. Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel vermischen. Die Heilbuttfilets einlegen und in der Marinade wenden. 5-30 Min. bei Zimmertemperatur marinieren. Filets aus der Marinade nehmen und überschüssige Marinade abtropfen lassen (Marinade weggießen). Jedes Filet mit 1-2 Zitronenscheiben belegen, anschließend so mit 2 Speckscheiben umwickeln, dass sie die Oberseite des Filets möglichst vollständig bedecken und sich ihre Enden auf der Unterseite knapp überlappen. Speckscheiben auf der Unterseite mit Zahnstocher fixieren. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Fischfilets mit der Unterseite nach unten über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel etwa 10 Min. grillen, bis der Speck braun und knusprig und das Fischfleisch im Kern nicht mehr glasig ist, dabei ein- bis zweimal wenden (bei Flammenbildung die Filets vorübergehend über indirekte Hitze legen). Vom Grill nehmen und warm servieren.