



brunner.fish

# Wolfsbarsch mit Grillkartoffeln an Knoblauch- / Minzsauce



## Rezept

Grill auf ca. 180°C - 200°C vorheizen.

Die ausgenommenen Wolfsbarsche innen gut ausspülen und trocken tupfen.

Bauchraum mit dem Saft einer 1/2 Zitrone einreiben, mit 2 Rosmarin-, 2 Thymian-zweigen, 4 Salbeiblätter und 8 Pfefferminzblätter füllen.

Die Haut aussen einschneiden und in die Öffnungen Pfefferminzblätter geben und mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln, dann den Fisch aussen leicht mit Olivenöl bestreichen und auf eine Grillplatte legen.



Für die Grillkartoffeln: kleine Kartoffeln waschen und halbieren, die Zwiebeln und Äpfel (entkernt) halbieren. Die Peperoni entkernen und in Stücke schneiden. Alles zusammen in eine Grillform geben und mit Olivenöl begießen. Für ca. 50 Minuten in den vorgeheizten Grill geben.

Für die Sauce: Crème Fraîche mit Zehen Knoblauch (gepresst) und 16 Pfefferminzblätter (kleingehackt) mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Wolfsbarsch mit der Grillplatte in den vorgeheizten Grill geben und ca. 25 Minuten grillieren, dabei den Fisch regelmässig wenden.

Den Wolfsbarsch filetieren und auf den Tellern, zusammen mit den Grillkartoffeln anrichten. Die Knoblauch- / Minzsauce dazu servieren.



## Weinempfehlung

Chardonnay Phantom -  
Bogle Winery, California, USA



BRUNNER & BRUNNER GmbH  
Witzbergstrasse 7  
8330 Pfäffikon ZH

T 044 952 50 00

order@brunner.fish

# Zutaten (4 Personen)

2 Wolfsbarsche, je ca. 800 g

1 kg kleine Kartoffeln

2 Peperonis

4 Zwiebeln (mittelgrosse)

4 Äpfel

1 Bio-Zitrone

2 Zweige frischer Rosmarin

2 Zweige frischer Thymian

4 frische Salbeiblätter

16 frische Pfefferminzblätter

4-6 Knoblauchzehen

500 g Crème Fraîche

Olivenöl

