

Hering auf dem Grill gedämpft

Zutaten (für 4 Personen):

- 8 küchenfertige Heringe
- 50 g Butter
- 1 Bund Dill
- 3 Zweige Rosmarin
- (Zitronen-) Pfeffer
- Salz
- 2 Zitronen

Heringe ausnehmen, Köpfe entfernen, waschen und trocken tupfen. Pro Fisch 1 Stück Alufolie mit Butter bestreichen und den Hering darauflegen. Leicht mit Zitronen-Pfeffer würzen und mit Dillspitzen und Rosmarin füllen. Folie zu Päckchen falten, die Enden zusammendrücken und etwas nach oben biegen. Etwa 10 Minuten auf dem Grill garen.

Achtung: Den Fisch erst auf dem Teller salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Durch Salz oder Säure kann sich nämlich schädliches Aluminium aus der Folie lösen.

Die Teller nach Belieben mit Zitronenscheiben dekorieren. Als Beilagen eignen sich Bratkartoffeln und grüner Salat. Dazu passt ein kühles Bier.

Sendung/Quelle: Rute raus, der Spaß beginnt!

Sendetermin: 01.07.2023

Koch/Köchin: Heinz Galling

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen