



Gebackener Koriander-Fisch

Zutaten für 4 Portionen

- » 1 küchenfertiger ganzer Fisch *Dorade, Pomfret...*
- » 3 Limetten, Saft davon
- » 4 Frühlingszwiebeln
- » Salz, Pfeffer
- » 1 Bund Koriander, ca 100 g
- » 2 Knoblauchzehe
- » 1 grüne Chili
- » 2 EL Öl

Zubereitung

1. Den Saft der Limetten auspressen.

2. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden

3. Koriander waschen, Stiele entfernen, das Grün grob hacken.

4. Knoblauch schälen und mit der Chili hacken.

5. Alles mit dem übrigen Limettensaft und dem Öl im Mixer zu einer feinen Paste pürieren, salzen und pfeffern.

6. Fisch innen und aussen waschen und trockentupfen.

7. Fisch beidseitig mehrmals quer einschneiden.

8. Fisch innen und aussen mit 2 EL Limettensaft bestreichen, sparsam salzen und pfeffern.

9. Den Fisch auf beiden Seiten gut mit der Marinade bestreichen und für 2 Stunden zugedeckt kühl stellen.

10. Backofen auf 180° vorheizen. Den Fisch in einer ofenfesten Form 20 Minuten (Mitte Umluft 180°C) garen. in den letzten 5 Minuten den Fisch auf die oberste Schiene stellen und Grill einschalten, damit er leicht

bräunt.

Als Beilage empfiehlt sich [Zitronenreis](#).