

18. Mai - Berg Arbel & Schwimmen im See Genezareth

Frühlingssalat mit Petrusfischle

1 Stück	Kopfsalat
1 Stück	Salatgurke
2 Stück	Tomaten
	Frische Petersilie
	Gartenkräuter
	Balsamico-Essig
	Olivenöl
4 Stück	kleine Buntbarsche oder alternativ Forellen
2 Stück	Zwiebeln
2 Stück	Zitronen

Zöbereijting:

Zwiebeln und Peterle grob zerhacken. Die Fischlis sorgfältig waschen, innen und außen mit Zitronensaft beträufeln und auf ein großzügiges Stück Aluminiumfolie legen (die Folie leicht auffalten, damit nichts abläuft). Dann mit Zwiebeln und Petersilie bedecken, zwei Esslöffel Olivenöl darübergießen und mit einer Prise Salz würzen.

Die Folie nun ganz um den Fisch wickeln und gut verschließen.

Zwölf Minuti grilli grilli machen (Gluthitze, keine Flammen!), nach der Hälfte der Zeit wenden.

Alternativ im vorgeheizten Backofen bei 200° Celsius etwa 20 Minuti backi backi machen.

Zuletzt Tomaten und Gurken in Scheiblettis schneiden, Kopfschmerzsalat zerkleinern.

Mit Balsamico, Olivenöl, einer Prise Salz und Gartenkräutern anmachen, mit dem Gefischl anrichten und servieren.