



# Dorade in Folie vom Grill

## Zutaten:

- 3 TL Appel Worcester Sauce,
- 1 Limette,
- 2 Zweige Rosmarin,
- 4 EL Olivenöl,
- Salz, Pfeffer,
- 8 Blatt Alufolie à ca. 30 cm

Dorade auftauen und in einen tiefen Teller legen. Salz, Pfeffer, Worcester Sauce, 2 EL Olivenöl und den Saft einer 1/2 Limette zu einer Marinade verrühren. Die verbliebene Limettenhälfte in Spalten schneiden. Die Doraden mit der Marinade von innen und außen würzen und je mit einem Stück Limette und einem 1/2 Rosmarinzwig füllen.

Je 2 Blatt Alufolie zur Hälfte längs überlappend zusammen legen und mittig mit Olivenöl einpinseln. Die Dorade auf die gefettete Fläche legen und nochmals mit der restlichen Marinade von beiden Seiten bepinseln. Nun die Folie zusammenrollen und die Enden wie Bonbons zusammen drehen.

Die Dorade dann unter mehrfachem Wenden ca. 30 - 35 min. auf dem Grill garen.