



Heilbutt im Speckmantel

Zubereitung

1. Aus Olivenöl und den Kräutern eine Marinade bereiten, die Heilbuttfilets damit marinieren und etwa 30 Minuten darin ziehen lassen.
2. Die Filets abtropfen lassen und jedes Filet mit einer Zitronenscheibe belegen und mit dem Speck umwickeln.
3. Bei direkter Hitze die Heilbuttfilets etwa 10 Minuten grillen.

Gutes Gelingen!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Leopoldine Tanzberger.

Zutaten

4 Stück Heilbuttfilet

1 Becher Marinade aus Olivenöl

Rosmarin, Oregano

Knoblauch

Pfeffer

8 Scheiben Hamburgerspeck

4 Zitronenscheiben