

Fisch-Ratatouille im Päckli vom Grill

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörer Willi Fischer aus Kleinbösigen, FR)

Zutaten: (4 Pers. / 8 Päckli)

- 600 g Fisch (z. Bsp. Dorschrückenfilet); verwendet man dünne Fischfilets (z. Bsp. Rotzungenfilets) rollt man diese zu Rouladen auf.
- ca. 1 kg Gemüse (Zucchini, Peperoni, Aubergine, Tomate) in Würfeli von 1 cm Seitenlänge geschnitten
- nach Belieben frische Kräuter (Rosmarin, Thymian, Oregano, Salbei etc.), fein gehackt
- Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
- Knoblauch, in feine Scheiben geschnitten
- Olivenöl
- nach Belieben Oliven
- Zitronensaft zum Marinieren des Fisches
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Alu-Folie

Zubereitung:

Das in Würfeli geschnittene Gemüse mit den fein gehackten Kräutern mischen. Den Fisch abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln und kurz marinieren lassen.

Pro Person zwei grosse Stück Alufolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Alufolie mit Olivenöl bestreichen. Nach Belieben mit Kräutern, Zwiebelringen und fein geschnittenem Knoblauch belegen. Gemüse draufgeben. Dann pro Päckli ein Stück Fisch (etwa 70 bis 80 g) aufs Gemüse geben und eine Scheibe Tomate. Wer mag, gibt noch ein paar Oliven dazu.

Die Alufolie zu einem Päckli verschliessen und die Fisch-Ratatouille-Päckli zuerst kurz bei grosser Hitze, dann auf kleiner Stufe 8 bis 10 Min. auf dem Gasgrill (oder im Ofen) garen. Dann das Gas ausschalten und die Päckli noch einige Min. nachgaren lassen. Die Päckli auf die Teller geben und mit einem Stück frischer Baguette oder Knoblauchbrot servieren.