



Fisch umhüllt von Kräutern und Zeitungspapier von

Tobias Hinderling

Mengen für 10 Personen

Quelle: Jamie Oliver

Gewürze: Salz

3.0 Stück Zitronen	
2.0 dl Olivenöl	
1.0 g Kräutermischung	4 Grosse Handvoll verschiedene (möglichst) frische kräuter (peterli, basilikum, etc.)
3.0 Stück Zwiebeln	Zusammen mit den Zitronenscheiben auf weiner aufgeschlagenen Zeitung verteilen, die Hälfte der Kräuter dazugeben
1.0 kg Thunfisch	beliebiger (ganzer) Fisch (z.B. Forelle, Lachs) von innen und aussen Würzen und mit Olivenöl einreiben. Mit der Hälfte der Kräuter füllen. Auf die Zeitung legen, danach die Zeitung um den Fisch wickeln und mit Schnur befestigen. 35min oben im Backofen bei 220 Grad backen, oder besser auf dem Grill oder direkt in der Glut, dabei je nach Hitze die Zeit anpassen...

Pfeffer am besten frisch grob gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Tageszeitungen

Statt Zwiebeln frühlingssiebel verwenden