

Kingklip im Backofen

Zutaten:

4 Kingklip Filet a 280 gr

8 Stiele Basilikum

8 Stiele Rosmarin

2 Zitronen

2 El Avocadoöl

2 Knoblauchzehen

1 Meter Alufolie

Zubereitung:

Marinade zubereiten:

In einer kleinen Schüssel den Zitronensaft von einer Zitrone, Zitronenschale, gehackten Knoblauch, Avocadoöl, Salz und Pfeffer vermengen.

Kingklip gut wässern, trocken tupfen und mit der Marinade auf jeder Seite 20 Minuten marinieren

Backofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert).

Zweite Zitrone waschen, trockenreiben und in Scheiben schneiden.

in Alufolie einschlagen:

Hälfte der Zitronenscheiben und den Kräutern auf die Alufolie legen.

Kingklip darauflegen und die zweite Hälfte der Zitronenscheiben und den Kräutern darauflegen, restliche Marinade darüber verteilen und die Alufolie gut verschliessen.

Im heissen Backofen auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten backen.

p.s. kann auch auf dem Grill gemacht werden