

Spike's eaking read

recipes, tips and stories about cooking
www.breakingbread.fun

EPISODE 24 - FISCH IN ALUFOLIE GEBACKEN MIT WEISSWEIN, ZITRONE UND THYMIAN

Zutaten pro Stück Fisch:

1 TL Limettensaft
1 TL Weißwein (trocken)
1 TL Olivenöl
1 TL Austernsauce
½ TL Currypulver
1 Knoblauchzehe
2 - 3 Thymianzweige
2 TL Butter
1 EL gehackte Frühlingszwiebeln
3 große Zwiebelringe
2 Scheiben Zitrone
Salz & Pfeffer

Rezept:

Zwiebelringe und Zitronenscheiben auf ein Stück Alufolie legen
Lege den Fisch darauf
Mit Salz und Pfeffer bestreuen
Den Saft, den Wein, das Olivenöl und die Austernsauce drüber träufeln
Das Currypulver über den Fisch streuen
Knoblauch, Thymian, Frühlingszwiebeln und Stückchen Butter hinzufügen
Verschließe die Folie zu einem Paket
Im vorgeheizten Ofen auf 200 ° C stellen und ca. 20 Minuten backen