

Fisch vom Grill - 6 unserer Lieblingsrezepte



Es gibt so viele Möglichkeiten, Fisch zuzubereiten und ihn zu grillen ist ohne Zweifel eine unserer Lieblingsmethoden. Ob geräuchert, direkt auf dem Rost oder in Alufolie - die Aromen sind einmalig und die Zubereitung macht auch noch viel Spaß! Unsere Foodblogger haben sich dem Thema gewidmet und uns ihre Lieblingsrezepte für gegrillten Fisch gezeigt.

Heilbutt vom Grill mit Rosmarin, Zitrone und Wildreis

Wer nach einem leichten und frischen Sommer-Abendessen sucht, sollte dieses Fisch-Rezept von Verena definitiv ausprobieren. Hierzu brauchst du nur wenige Zutaten und die Vorbereitung ist kinderleicht. Durch die leckere Marinade nimmt der Heilbutt all die frischen

Aromen auf und verleiht ihm einen mediterranen Hauch. Das schmeckt nach Sommer! [Zum Rezept](#)



[Heilbutt mit Rosmarin und Zitrone](#) © Verena Wohlleben | Nicest Things

Fjord-Forelle mit Kräuter-Parmesan-Haube

Trau dich ruhig, einen ganzen Fisch zu grillen - denn das Ergebnis lohnt sich allemal. Tine zeigt dir, wie viel Geschmack du mit ausgewählten Kräutern und einer abwechslungsreichen Fisch-Wahl auf dem Grill erzeugen kannst. [Zum Rezept](#)

Fisch vom Grill - 6 unserer Lieblingsrezepte



Fjord-Forelle mit Kräuter-Parmesan-Haube © Foodistas

Surf-'n'-Turf-Spieße

Surf 'n' Turf ist ein sehr beliebtes Gericht aus den USA, bei dem Fleisch (vorzugsweise Rindfleisch) mit Meeresfrüchten kombiniert wird. Wer nach einer sommerlichen Variante für den Grill sucht, kann sich Simones Rezept zur Hand nehmen und diese leckeren Surf-'n'-Turf-Spieße mit Rinderfilet und Garnelen ausprobieren. [Zum Rezept](#)



Surf-'n'-Turf-Spieße © Simone Filipowsky | S-Küche

Regenbogenforellen-Päckchen

Diese Fischpäckchen machen nicht nur optisch etwas her, sondern schmecken auch noch richtig lecker! Zitrus- und Kräuteraromen passen wunderbar zusammen - insbesondere zu Fisch. Die Mandeln in der Füllung geben dem Ganzen noch den gewissen Crunch und runden die Forellen-Päckchen sehr gut ab. Ein tolles Rezept für alle, die gerne etwas Pepp auf dem Grill wollen. [Zum Rezept](#)

Fisch vom Grill - 6 unserer Lieblingsrezepte



Regenbogenforellen-Päckchen © Foodistas

Gegrillte Calamari

Minimaler Aufwand - großer Geschmack. Diese gegrillten Calamari eignen sich super als schnelles Feierabendrezept. Die Zutaten zu einer Marinade vermengen, mit den Calamari eine halbe Stunde ruhen lassen, ab auf den Grill et voilà! Ein super leckeres und einfaches Gericht für laue Sommerabende. [Zum Rezept](#)



Gegrillte Calamari © Anna Liebel | Was esse ich heute?

Gegrillter Lachs mit Avocado-Salsa

Es gibt drei Argumente, die ganz eindeutig für dieses Rezept sprechen: Es ist schnell zubereitet, sehr gesund und total lecker - außerdem ist es gleichzeitig noch Low Carb! In nur 15 Minuten hast du dir ein reichhaltiges Sommer-Dinner gezaubert, bei dem du zusätzlich mit einer ordentlichen Portion Eiweiß und ungesättigter Fettsäuren versorgt wirst. [Zum Rezept](#)



Gegrillter Lachs mit Avocado-Salsa

Fisch vom Grill - 6 unserer Lieblingsrezepte