

Steckerlfisch mit Petersilienpesto und Ofenfenchel

Zutaten

Steckerlfisch:

- 4 Saibling oder Forelle oder Makrelen a 300-400g
- 4 Holzspieße

Pesto:

- 80g Frische Petersilie
- 200g Olivenöl
- 1 Zehe Knoblauch
- 80g Parmesan
- 30g Pinienkerne
- Etwas Salz

Ofenfenchel:

- 4 Stk. Fenchelknolle
- Meersalz
- Rosmarin
- Olivenöl

Zubereitung

Steckerlfisch:

Holzspieße über Nacht in Wasser legen, die Fische vom Kopf her aufspießen und am Griller beidseitig ca. 8-10 Minuten grillen.

Danach mit dem Pesto einpinseln und mit der Fenchelknolle servieren.

Pesto:

Alle Zutaten in einem Mixer zu einer Sauce pürieren.

Ofenfenchel:

Die Fenchelknollen mit Meersalz Rosmarin und Olivenöl in Alufolie einpacken und im Heißluftofen oder Im Griller für ca.50 Minuten bei 180° garen.