

## SAIBLING AUF ZEDERNHOLZ

### Zutaten:

- Saibling

### Zubereitung:

- Zedernholzbrettli in der Grösse des Fisches (24 Stunden im Wasser einlegen)
- Fisch waschen. Rücken-, Brust-, Bauch- und Afterflossen wegschneiden
- Fisch aussen leicht mit Olivenöl bestreichen
- Fisch innen würzen und Rosmarinzweig dazulegen
- Zedernholzbrettli auf dem Grillrost (ohne Fisch) in den Ofen stellen bis sie knacken
- Saibling auf das Brett legen und erste Seite ca. 10 Minuten in den Ofen stellen
- Fisch wenden und nochmals ca. 5 Minuten grillieren
- Nach dem Essen nochmals ein Feuer machen, um die Fettflecken zu verbrennen

### Backzeit:

15 Minuten bei 200°C

