



# Zucchini-Fischpäckchen

Rockcrok® kleiner Grillstein

## Das brauchst du dafür:

- 2 Zucchini (á ca. 200 g )
- Meersalz
- Amadora Genuss Salz
- Zitronen Pfeffer
- 750 g Seelachsfilet
- Omas Butteröl
- Küchengarn

## So wird's gemacht:

- Grill mit dem Rockcrock Stein vorheizen.
- Zucchini putzen, waschen und der Länge nach mit dem Küchenhobel Stufe 2 in Scheiben hobeln.
- Scheiben nebeneinander legen und salzen.
- Fisch abspülen, trocken tupfen und in 6 Stücke schneiden.
- Mit Amadora Genuss Salz und Zitronen Pfeffer würzen.
- Zucchinischeiben trocken tupfen und je 2 Scheiben über Kreuz legen.
- 1 Stück Fisch jeweils in die Mitte legen, die Zucchinischeiben einschlagen und mit Küchengarn festbinden. ( zu lange Enden abschneiden)
- Päckchen mit Öl bestreichen und auf dem heißen Stein je Seite 2 – 3 Min. grillen.