

# Red Snapper, im Ganzen gebraten, mit frischem Asia-Salat

---

## Zutaten für 2 Personen

700 g Red Snapper (küchenfertig, die Haut seitlich schräg eingeschnitten)  
2 Stängel Zitronengras (geputzt)  
Olivenöl zum Beträufeln  
Salz und Pfeffer

Für den Salat:

1 rote Chillischote (fein geschnitten)  
100 g Mungobohnensprossen  
3 Frühlingszwiebeln (längs in hauchdünne Streifen geschnitten)  
1/2 Gurke (in hauchfeine Streifen geschnitten)  
4 EL Minzeblättchen

Für die Sauce:

3 EL Palmzucker  
2 EL Sherryessig  
1 Knoblauchzehe (gehackt)  
2 EL Limettensaft  
80 ml Olivenöl

## Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zwei 30 x 40 cm große Stücke Backpergamentpapier übereinander auf ein Backblech legen. Drei Seiten einschlagen, sodass nur noch eine Seite zum Befüllen geöffnet ist. Den Fisch salzen, pfeffern und mit Olivenöl beträufeln. Mit dem Zitronengras in die Pergamenthülle geben, diese verschließen. Den Fisch im Ofen ca. 35 Minuten garen.  
Alle Salatzutaten in einer Schüssel mischen.

Für die Sauce den Palmzucker in einem Topf karamellisieren. 2 EL Sherryessig unterrühren. Dann abkühlen lassen. Den Knoblauch, 2 EL Limettensaft und Öl dazugeben, salzen und unter den Salat mischen. Diesen zum Fisch servieren.

Schwierigkeitsgrad: k.A.

Anzahl Personen: 2

Brennwert p.P.: 53 g Fett, 881 kcal

Zubereitungszeit: 45 Minuten