

## Wolfsbarsch mit Sommer-Salat

### Für 2 Portionen:

1 Kopf Lollo Rosso	12 Cherrytomaten	1 Bd Frühlingszwiebeln
2 Nektarinen	1 Pck Mini-Mozzarella-Kugeln	1 Gurke
30 g Cashewkerne, geröstet	1 Bund Rosmarin	1 Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone	2 Wolfsbarsch à 400 g
1 Pck. Just Spices Dressing	3 El Sonnenblumenöl	1 El Balsamico Bianco

Lollo Rosso von den äußeren Blättern und dem Strunk befreien, restliche Blätter gründlich waschen und trocken schütteln. Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten abwaschen und halbieren.

Frühlingszwiebel in feine Röllchen schneiden.

Nektarinen abwaschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mini-Mozzarella-Kugeln abschütteln und halbieren. Gurke abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Alles gemeinsam mit den Cashewkernen in einer Schüssel vermengen.

Rosmarinstängel halbieren. Petersilienstängel grob klein schneiden. Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Zitrone abwaschen, längs vierteln und in Scheiben schneiden.

Wolfsbarsche gründlich von Innen und Außen abwaschen. Anschließend Innen und Außen ordentlich salzen. Die Haut auf beiden Seiten jeweils 3-mal bis zu den Gräten 3 cm breit einschneiden. Den Rest an Zitrone, Rosmarin, Knoblauch und die Petersilie in den Bauch des Fisches hineinstopfen.

Just Spices Dressing in einer Tasse mit Sonnenblumenöl, 3 EL Wasser und dem Balsamico Bianco vermengen.

Den Wolfsbarsch auf dem heißen Grill von beiden Seiten 10 Min. grillen. Salat mit dem Dressing in der Schüssel vermengen. Beides gemeinsam auf Tellern anrichten.

Christian Ruffer am 20. Juni 2025