

## Meerbarbe mit Brotsalat

Zutaten für 4 Portionen

8 kleine Rote Meerbarben-Filets à 50 g

1/2 Ciabatta-Brot

2 Knoblauchzehen, grob gehackt

80 ml Olivenöl

8 Kirschtomaten

1/2 Bund Rucola

Fleur de Sel

Parmesan gehobelt (Menge nach Geschmack)

Nach Wunsch mit Grill- / Woksauces von Beltane marinieren (im SeafoodStore erhältlich).

### Zubereitung

Für den Brotsalat das Ciabatta grob würfeln. Anschließend den Knoblauch im Olivenöl leicht anbraten, die Brotwürfel hinzufügen und mit anrösten. Dann die Brotmischung flach auf ein Backblech verteilen und für ca. 30 Minuten bei 120 Grad im Backofen trocknen.

Das Backblech aus dem Ofen ziehen und die Brotwürfel auskühlen lassen.

Rucola putzen, waschen, evtl. etwas zerkleinern und in eine Schüssel geben. Tomaten halbieren und dazu geben, Brotwürfel und gehobelten Parmesan untermengen.

Meerbarben auf der Hautseite 2x einritzen und Hautseite ölen. Die Innenseiten nach Geschmack würzen oder mit einer Grillsauce von Beltane marinieren. Anschließend eine Fischhalterung gut mit Öl einpinseln. ZDann jeweils 2 Meerbarben-Filets mit den Innenseiten zusammenlegen und einspannen. Auf den Grill legen und ca. 3 Min. von jeder Seite grillen.

Den Brotsalat mit den Filets anrichten und einen Schuss Olivenöl darüber geben.

**Wir wünschen guten Appetit!**