



# Fisch umhüllt von Kräutern und Zeitungspapier von

Tobias Hinderling

Mengen für 100 Personen

Quelle: Jamie Oliver

Gewürze: Salz

|                      |  |
|----------------------|--|
| 30 Stück Zitronen    |  |
| 2 Liter Olivenöl     |  |
| 10 g Kräutermischung | 4 Grosse Handvoll verschiedene (möglichst) frische kräuter (peterli, basilikum, etc.)  |
| 30 Stück Zwiebeln    | Zusammen mit den Zitronenscheiben auf weiner aufgeschlagenen Zeitung verteilen, die Hälfte der Kräuter dazugeben   |
| 10 kg Thunfisch      | beliebiger (ganzer) Fisch (z.B. Forelle, Lachs)<br><br>von innen und aussen Würzen und mit Olivenöl einreiben.<br>Mit der Hälfte der Kräuter füllen.<br><br>Auf die Zeitung legen, danach die Zeitung um den Fisch wickeln und mit Schnur befestigen.<br><br>35min oben im Backofen bei 220 Grad backen, oder besser auf dem Grill oder direkt in der Glut, dabei je nach Hitze die Zeit anpassen... |

Pfeffer am besten frisch grob gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Tageszeitungen

Statt Zwiebeln frühlingssiebel verwenden