

## Charly's speckiger Zitronensaibling

mit feinwürziger Kräuter-Ingwerfüllung

### Zutaten für 4 Personen:

2 Saiblinge (je 400 g)  
10 Scheiben Bauchspeck  
4 Rosmarinzwige  
4 Thymianzwige  
1 kleine Ingwerwurzel  
1 milde Chilischote  
Zitronenpfeffer

### Zubereitungszeit:

40 Minuten  
davon ca. 20 Min. Grillzeit

### Zubereitung:

Saiblinge mit kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen und mit Zitronenpfeffer einreiben. Chilischoten halbieren, Kerne entfernen; Ingwer schälen und beides in feine Streifen schneiden. Die Fische mit den Rosmarin- und Thymianzweigen sowie den Chili- und Ingwerstreifen füllen. Die Speckstreifen auslegen und die Saiblinge einwickeln. In einer Fischgrillzange auf den FIRESTONE legen und ca. 20 Min. grillen (keine zu große Hitze - am besten nur Glut).