

## Sesamsteinbutt

### Zutaten für 4 Personen


- 4 Steinbutt-Filets (ca. 200 g)
- Olivenöl
- Zitronensaft, frisch gepresst
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Sesamsamen

### Vorbereiten

1. Steinbutt-Filets gut waschen, mit Haushaltpapier trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Fischfilets mit etwas Zitronensaft und Öl beträufeln.

### Zubereiten auf dem Gaskugelgrill

1. Steinbutt-Filets auf Zedernholz legen und bei 220° ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel garen lassen.
2. Mit Sesamsamen bestreuen und noch 5 bis 10 Minuten fertig garen lassen.

Trichter	Normalposition 
Deckel	geschlossen
Zubehör	Grillrost, Zedernholz
Vorheizen	ca. 5 Minuten bei grösster Flamme