


# Bioleks: Gegrillter Schwertfisch griechischer Art

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-gegrillter-schwertfisch-griechischer-art](http://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-gegrillter-schwertfisch-griechischer-art)

## Zutaten pro Person:

- 1 große oder 2 kleine Schwertfisch-Scheiben ca. 2cm dick
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Fisch-Scheiben mit etwas Öl bestreichen und in mittelheißer Grill-Pfanne, über Holzkohle oder in einer Pfanne von beiden Seiten wie ein Schnitzel sehr kurz, ca. 3 Minuten pro Seite, braten.

Der Fisch soll leicht gebräunt sein, darf aber nicht austrocknen.

Nach dem Grillen salzen, leicht pfeffern und mit einer Mischung aus gleichen Teilen Olivenöl und Zitronensaft übergießen.

*Rezept: Alfred Biolek*

*Quelle: alfredissimo! 19.1.1996*

*Prominenter Gast: Nana Mouskouri*