

Asiatische Fischpfanne aus dem Dutch Oven

mit Koriander und Kokosmilch

Die Fischfilets kalt abwaschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Fisch mit Sojasoße marinieren und einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Das Gemüse putzen. Schalotten, Champignons, Knoblauch und Chilischoten in feine Ringe schneiden. Die Paprikaschoten in Streifen, den Koriander und den Ingwer klein schneiden.

Den Dutch Oven vorheizen. Das Erdnussöl erhitzen und die Fischstücke kurz auf beiden Seiten braten. Den Fisch herausnehmen und warm stellen.

Jetzt Schalotten und Knoblauch anbraten. Chili, Ingwer und Paprika dazugeben und ca. 5 Minuten mitbraten. Dann die Champignons mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls in den Dutch Oven geben. Alles weitere 10 Minuten garen. Die Kokosmilch und den Koriander unterrühren mit Soja- oder Fischsoße abschmecken. Den Fisch dazugeben und weitere 8 Minuten ziehen lassen.

Dazu passt Basmatireis oder Baguette.



Zutaten für 4 Portionen:

- 150 g** Seelachsfilet(s)
- 100 g** Rotbarschfilet(s)
- 150 g** Lachsfilet(s)
- Sojasauce zum Marinieren
- 400 g** Champignons, braun, bio
- 5** Schalotte(n)
- 2** Knoblauchzehe(n)
- 2** Chilischote(n)
- 1 kl.** Ingwer
- Stück(e)**
- 2** Spitzpaprika, rot
- einige Stiele** Koriander
- 200 ml** Kokosmilch
- Erdnussöl zum Braten
- Fischsauce oder Sojasauce
- Salz und Pfeffer

Bunter spanischer Fischtopf

Zutaten

300 g Seeteufelfilet
2 Stk. Kalmare
8 Stk. Riesengarnelen
2 Stk. Sellerie
2 Stk. Möhren
2 Stk. Schalotten
4 Stk. Knoblauchzehen
700 g passierte Tomaten
125 ml Weißwein
125 ml Sahne
4 Stk. Gewürznelken
2 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Petersilie (klein geschnitten)
etwas Pfeffer
etwas Zucker

Anweisungen

- 1 Soße: Sellerie in feine Scheiben schneiden. Möhren, Schalotten und Knoblauch fein würfeln.
- 2 Olivenöl in den Dutch Oven geben und erhitzen
- 3 Sellerie, Mören, Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen
- 4 Gewürznelken dazu geben, und mit dem Weißwein und den passierten Tomaten ablöschen
- 5 Kurz aufkochen lassen (ab und zu umrühren)
- 6 Sahne einrühren, und mit den Gewürzen abschmecken
- 7 Etwas einkochen lassen
- 8 Fisch: Seeteufel in Stücke schneiden. Kalmare in Ringe scheiden. Garnelen schälen und den Darm entfernen
- 9 Fisch, Kalmar und die Garnelen ca 5-8 Minuten in der Suppe garziehen lassen
- 10 Fischtopf auf Teller anrichten, mit der Petersilie bestreuen und eventuell einen Sahnetropfen in die Mitte geben

Fisch in bengalischer Joghurtsauce Doi Mach



Zutaten

- 600 g Fischfilets (Karpfen oder Lachs)
- 1 TL Kurkuma
- 2 TL Senfpulver
- 1 & 1/2 TL Koriander (gemahlen)
- 1/4 TL Cumin (gemahlen)
- 1 TL Chilipulver (Schärfegrad beachten)
- 2 TL Ingwer (frisch gehackt)
- 2 TL Knoblauch (frisch gehackt)
- 5 EL Erdnussöl
- 1 Stk. grüne Chili (Thai-Chili)
- 1 Stk. Zimtstange
- 3 Stk. Nelken
- 3 Stk. Schalotten (gehackt)
- 250 ml Sahnejoghurt (griechisch mit 10 % Fett)
- 1/4 TL Zucker braun
- 2 Stk. Tomaten (grob zerkleinert)
- 3 EL Sultaninen (in etwas Wasser aufgeweicht)
- 1/4 TL Bockshornkleesamen

Anweisungen

- 1 Ingwer, Knoblauch und die 5 gemahlene Gewürze mit knapp 100 ml Wasser im Mixer zu einer dickflüssigen Paste zerkleinern.
- 2 Das Öl in einer schweren Pfanne erhitzen und den Bockshornkleesamen, die zerkleinerte Chili, die Zimtstange und den Kardamom darin anbraten.
- 3 Dann die Nelken zugeben, die Zwiebel zufügen und 15 Minuten goldgelb braten.
- 4 Die Paste zufügen und bei gutem Rühren etwas einkochen lassen. Gut 5 Minuten braten und rühren.
- 5 2 EL Wasser zugeben und rühren, dann nach und nach etwa 300 ml Wasser dazu schütten. 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
- 6 Die Pfanne weg von der Flamme geben, den Joghurt schnell einrühren und ständig rühren, der Joghurt sollte nicht gerinnen. 3 Minuten sanft köcheln lassen.
- 7 Nun die stückigen Tomaten zufügen und etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Zucker abschmecken.
- 8 Die Fischfilets einlegen und gleich mit der Sauce begießen. Ohne Deckel 5-7 Minuten leicht köcheln lassen, den Fisch ein Mal wenden.
- 9 Die eingeweichten Sultaninen zugeben, vorsichtig umrühren und noch ein paar Minuten ohne kochen durchziehen lassen.

Fischeintopf portugiesisch

Cataplana. Einfach, schnell und sehr lecker, optimal für Gäste.

Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl in der Pfanne leicht bräunen.

Tomaten pürieren (Zauberstab) und in einen großen Topf geben (Fondue, Kupfer, Edelstahl). Die gebräunten Zwiebeln hinzufügen und fast zum Kochen bringen.

Fisch und Meeresfrüchte in der Tomatenbrühe kurz aufkochen, vom Herd nehmen und 20 Minuten gar ziehen lassen. Gar ziehen (ohne weitere Wärmezufuhr!) ist wichtig, damit der Fisch nicht austrocknet, sondern saftig bleibt und optimal gart (ein genereller Tipp für Fisch).

Die Salzkartoffeln in Scheiben schneiden und auf der noch heißen Herdplatte für die Brühe kochen. Nach dem Garen des Fisches auch die Kartoffeln in die Tomatenbrühe geben.

Fischtopf mit Rechaud und großer Schöpfkelle in die Tischmitte stellen (Selbstbedienung).

Dazu schmeckt am besten ein frischer Weißwein (z. B. Weißburgunder, Riesling).



Zutaten für 6 Portionen:

	2	Zwiebel(n)
	3	Knoblauchzehe(n)
	etwas	Olivenöl
6 Dose/n		Tomate(n), geschälte möglichst aromatisch
250 ml		Fischfond
6 EL		Weißwein
	1	Zitrone(n), Saft davon
2 EL		Zucker
	2	Paprikaschote(n)
	2	Möhre(n)
n. B.		Salz, Pfeffer
1 kg		Fischfilet(s) (Kabeljau, Rotbarsch, Lachs o.ä.)
0,2 kg		Meeresfrüchte (Krabben, Muscheln o.ä.)
n. B.		Kartoffel(n)



Gebackener Seeteufel

Zutaten

Für 4 Personen

700 g Seeteufelfilet, gehäutet und entgrätet

4-5 große Knoblauchzehen, in feinen Scheiben

Salz und Pfeffer

3 EL natives Olivenöl extra

1 Zwiebel, geachtelt

1 kleine Aubergine(300 g),

gewürfelt 1 rote Paprika, in Streifen

1 gelbe Paprika, in Streifen

1 große Zucchini, in Scheiben

1 EL frisch gehackte Petersilie, zum Garnieren

Anweisungen

Die Seeteufelfilets einritzen und Knoblauchscheiben in die Schlitzte stecken. Dann die Fischfilets auf ein großes Stück Backpapier legen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit 1 Esslöffel Öl beträufeln. Das Backpapier über den Fischfilets zusammenfalten, dann die Seiten unter den Fisch schlagen, sodass der Fisch ganz eingepackt ist.

Den restlichen Knoblauch und das Gemüse in den Dutch Oven geben, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und alles gut vermengen.

Das Gemüse etwa 20 Minuten rösten, dabei gelegentlich umrühren. Dann das Fischpäckchen auf das Gemüse legen und weitere 15-20 Minuten backen, bis alles gar ist.

Aus dem DO nehmen und das Gemüse auf Tellern anrichten. Das Backpapier öffnen, die Fischfilets in große Stücke schneiden und diese auf dem Gemüse anrichten. Mit Petersilie garnieren und sofort servieren.



Genueser Meeresfrüchte-Risotto

Zutaten

Für 4 Personen

1 EL natives Olivenöl extra 55 g Butter

2 Knoblauchzehen, gehackt 350 g Arborio-Reis 1,25 l heißer Fischfond oder heiße

Hühnerbrühe

250 g gemischte küchenfertige Meeresfrüchte, vorzugsweise roh, z. B. Garnelen, Tintenfisch, Mies- und Venusmuscheln

2 EL frisch gehackter Oregano, plus

etwas mehr zum Garnieren Salz und Pfeffer

50 g Parmesan oder Romano-Käse, gerieben

Anweisungen

Im Dutch-Oven das Öl mit 2 Esslöffeln Butter mittelstark erhitzen. Den Knoblauch darin unter Rühren 1 Minute dünsten.

Dann die Hitze reduzieren, den Reis zugeben und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten anschwitzen, bis er glasig wird.

Fond oder Brühe nach und nach schöpflöffelweise zugeben, dabei ständig rühren und weitere Brühe zugießen, sobald der Reis die vorangegangene Portion aufgenommen hat. Die Hitze so erhöhen, dass die Brühe leicht köchelt, und den Reis insgesamt etwa 20 Minuten kochen, bis er gar und cremig ist und die gesamte Brühe aufgenommen hat. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit Meeresfrüchte und Oregano unterrühren.

Das Risotto von den Kohlen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann die restliche Butter einrühren, den Käse unterheben und schmelzen lassen. Das fertige Risotto auf vorgewärmte Teller verteilen und sofort servieren.



Marinierte Schellfischfilets mit Gemüse thailändisch.

4 Stk. Schellfischfilet (frisch oder gefroren) 4 Stk.
Karotten
4 Stk. Pastinaken
2 Stk. Zwiebeln
1 Stk. Currypaste (grüne, kleines Gläschen) etwas
Zitronengras (gemahlen)
etwas Pfeffer (frisch gemahlen)
etwas Salz
etwas Marinade (scharf nach Wahl)
250 ml Wasser (lauwarm)
20 ml Sesamöl (koranisches oder sehr feines) 200 ml
Kokosmilch
Optional
2 Stk. Knoblauchzehen

- 1 Die Fischfilets in eine Marinade nach Wahl ca 30 Minuten einlegen. Wir haben eine Chilimarinade genommen.
- 2 Die Pastinaken und die Wurzeln in einer Küchenmaschine mit einer Juliennescheibe fein stifteln. Die Wurzeln und die Pastinaken gemischt stifteln. Dann sind diese schon gut vermengt.
- 3 Die Zitrone grob schneiden.
- 4 Dann das Sesamöl erhitzen und die Zitronen leicht glasig braten. Das geht am besten in einem Dutch Oven oder einem Wok.
- 5 Dann das gestiftelte Gemüse zugeben.
- 6 Alles umrühren und gleichmäßig vermengen.
- 7 Die Kokosmilch zugeben.
- 8 Unter gleichmäßigem Umrühren die Currypaste und das Zitronengras untermengen.
- 9 Zum Ende das Wasser zugeben. Es sollte etwas Flüssigkeit da sein, aber nicht alles schwimmen.
- 10 Alles erhitzen und parallel wahlweise chinesische Nudeln oder Reis kochen.
- 11 Alles sofort servieren. Schmeckt durchgezogen am kommenden Tag noch besser.

PAD THAI IM DUTCH OVEN



- 200 g Senjan Reisnudeln
 - 30 g Schnittknoblauch
 - 200 g Mungobohnensprossen
 - 1 Ei
 - 200 g Garnelen
 - 200 g schnittfester Tofu
 - 4 EL zerstoßene frisch geröstete Erdnüsse (ungesalzen)
 - 2 EL getrocknete Shrimps
 - 3 EL Erdnussöl
- Für die Pad Thai Sauce:
- 50 g zerkleinerter Palmzucker, als Ersatz 5 EL brauner Zucker
 - 4 EL Fischsauce
 - 3 EL Tamarinden-Paste

Reisnudeln circa 30 Minuten in lauwarmen Wasser einweichen und warten bis sie weich geworden sind.

Danach wäscht du die geschälten Garnelen, tupfst sie gut trocken.

Jetzt schneidest du den Tofu in kleine Stücke. Wasche nun das Schnittknoblauch und die Mungobohnensprossen. Den Schnittlauch kannst du dann in kleine Stücke schneiden.

Vom Palmzucker kannst du mit dem Messer kleine Stücke abhobeln und sie anschließend noch etwas zerkleinern. Vermische den Zucker mit der Fischsauce und der Tamarindenpaste in einer Schüssel. Fertige Pad Thai Sauce* geht an der Stelle natürlich auch.

Stelle die zerstoßenen Erdnüsse, die Pad Thai Sauce, das Ei, die getrockneten Shrimps und die abgegossenen Nudeln bereit.

Gib ordentlich Briketts unter den Dutch Oven am besten einen FT6 von Petromax* oder einen 10er Dutch Oven von Camp Chef* und gieße das Erdnussöl in den Dutch Oven. Sobald das Öl richtig heiß ist, brate das Tofu und Garnelen darin an. Gib anschließend das Ei in einer Seite des Dutch Oven dazu und verrühre das Eigelb mit dem Eiweiß. Danach musst Du das Ei zerkleinern und mit den Garnelen und dem Tofu mischen.

Nun kommt die Pad Thai Paste in den Topf. Jetzt musst du alles noch einmal gut umrühren und dann die Nudeln dazugeben. Brate alles leicht an.

Danach folgen die Erdnüsse und die getrockneten Shrimps. Wenn du alles gut umgerührt hast, gib zum Schluss noch die Sprossen und das Schnittknoblauch hinzu. Alles noch eine Minute anbraten und fertig ist das Pad Thai.

PAELLA IM DUTCH OVEN



400 g Shrimps
400 g Hähnchenbrust
Chorizo
Rote Paprika
Zwiebel
Dose Tomaten
100 g Erbsen
400 g Risotto-Reis
750 ml Hühnerbrühe
80 ml Weißwein
3 Knoblauchzehen
1 Prise Safran
1 Lorbeerblatt
Zitronenscheiben
Petersilie

Ca. 16 Kohle-Briketts zum Glühen bringen. Davon möglichst viele unter den Dutch Oven geben, damit ihr schöne Hitze zum Anbraten habt.

Die Shrimps zusammen mit dem Knoblauch und etwas Olivenöl in eine Schüssel geben und mischen. Danach kalt stellen.

Paprika, Hühnchen und Chorizo anbraten. Jetzt den Reis, die Brühe, den Wein, Safran, das Lorbeerblatt und 1/2 TL Salz dazugeben und umrühren.

Deckel auf den Dutch Oven legen, darauf außen einen Ring aus Kohlebriketts legen und 15 Minuten garen. Achtung: Unter den Dutch Oven nur 2 bis 3 Kohlen legen, da die Paella sonst sofort anbrennt.

Nach den 15 Minuten einmal umrühren und die Shrimps, Paprika und Erbsen hineingeben. Noch mal 10 Minuten garen, bis die Shrimps durchsichtig sind.

Am Ende die Paella im Dutch Oven 5 Minuten ruhen lassen. Dann mit Zitronenscheiben und Petersilie garniert servieren.

Portugiesische Fischpfanne

Backofen auf 220°C vorheizen. Fischfilet waschen. Mit Küchenkrepp abtrocknen und in mittlere Stücke schneiden. Jetzt mit Zitronensaft beträufeln und salzen.

Dann die Kartoffeln, Mohrrüben, Knoblauchzehen und die Zwiebel schälen. Die Kartoffeln halbieren, Zwiebel und Mohrrüben in große Stücke schneiden.

Dann eine feuerfeste Backofenform mit Olivenöl beträufeln. Die feingeschnittenen Knoblauchzehen dort drin verteilen und die Kartoffeln, Mohrrüben und die Zwiebel hineintun (gleichmäßig verteilen). Die Fischstücke dazwischen tun. Mit Paprikapulver kräftig bestreuen und etwas salzen. Das restliche Olivenöl darüber verteilen, in den Ofen schieben, und bei 220°C ca. 30 Min. schmoren lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten in dicke Scheiben schneiden und die Petersilie hacken.

Nach ca. 30 Min. die Form aus dem Ofen nehmen. Die Tomaten gleichmäßig darüber legen und die Petersilie auf die Tomaten streuen. Wieder in den Backofen schieben.

Temperatur zurück auf 200°C schalten und nochmals ca. 20 Min. schmoren lassen, bis das Gemüse gar ist. Evtl. noch 1-2 Tassen Wasser nachgießen.



Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Fischfilet(s), (Kabeljau oder Rotbarsch)
700 g	Kartoffel(n)
1 große	Zwiebel(n) (Gemüsezwiebel)
2	Möhre(n)
2	Knoblauchzehe(n)
3	Tomate(n)
	Paprikapulver, (edelsüß)
½ Tasse	Olivenöl
	Salz
	Petersilie
1	Zitrone(n)



Schwertfischsteaks mit Tomaten und Oliven

- 2 EL natives Olivenöl extra
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Selleriestange, in dünnen Ringen
- 120 g grüne Oliven, entsteint
- 500 g Tomaten, gewürfelt
- 3 EL eingelegte Kapern, abgetropft Salz und Pfeffer
- 4 Schwertfischsteaks (a 50 g)
- frische Zweige glatte Petersilie, zum Garnieren

Das Öl in im Dutch-Oven erhitzen. Zwiebel und Sellerie darin bei geringer Hitze 5 Minuten weich dünsten, dabei gelegentlich umrühren. Unterdessen die Hälfte der Oliven grob hacken. Diese mit den restlichen Oliven, den Tomaten und den Kapern in den Dutch-Oven geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse aufkochen, dann die Hitze reduzieren, den Dutch-Oven abdecken und das Gericht 15 Minuten köcheln lassen.

Die Schwertfischsteaks zufügen und erneut aufkochen. Den DO abdecken und die Steaks unter einmaligem Wenden 20 Minuten köcheln lassen, bis sie beim Anschneiden leicht auseinanderfallen. Das fertige Gericht auf vorgewärmte Teller verteilen und mit einigen Petersilienzweigen garniert sofort servieren.



Tintenfischtuben geschmort

4 Stk. Tintenfischtuben
2 Stk. Zwiebeln (mittelgroß in grobe Würfel)
2 Stk. Knoblauchzehen (geschält und gehackt)
3 Stk. Spitzpaprika rot
1 Do. gehackte Tomaten
2 Stk. Tomaten
150 ml Weißwein (herb)
50 ml Brühe
1 etwas Zucker (Prise)
1 TL Fleur de Sel
1 Msp. Pfeffer (frisch gemahlener)
1 TL Römergewürz (Ingo Holland)
1/2 Stk. Chilischote (rot)
2 Stk. Oreganozweig
2 Stk. Thymianzweig
etwas Olivenöl
1/2 Bnd. Basilikum (klein geschnitten)

- 1 Die Tintenfischtuben säubern und in Ringe schneiden.
- 2 Zwiebeln schälen und grob würfeln.
- 3 Knoblauch schälen und in fein hacken
- 4 Spitzpaprika nach Belieben schälen und in Rauten schneiden.
- 5 frische Tomaten schälen und vierteln
- 6 Etwas Olivenöl in den Dutch Oven geben und die Tintenfischringe darin anbraten.
- 7 Dann die Zwiebeln und die Paprikarauten zugeben, kurz mitbraten.
- 8 Chiliringe, die Tomatenviertel und den Knoblauch zugeben, dann mit dem Weißwein aufgießen. Kurz einreduzieren.
- 9 Die Büchsentomaten und alle Gewürze, sowie die Kräuter zugeben.
- 10 Mit etwas Brühe verlängern.
- 11 Dutch Oven verschließen und mit 4 Kohlen unten - 9 Kohlen oben befeuern. Garzeit ca. 1,5 Std.
- 12 Zuletzt nochmal abschmecken mit den verwendeten Gewürzen und das frische Basilikum in Streifen zugeben. Mit Nudeln oder Baguette servieren.

Garnelen-Jakobsmuschel-Spieße



- 10 Jakobsmuscheln
- 20 Garnelen (geputzt)
- 1 rote Jalapeno
- Schalenabrieb einer halben Zitrone
- 60ml Rapsöl
- Salz (entfällt bei der Nutzung einer Salzplanke)
- 10 Spieße

Wenn Ihr Holzspieße benutzt weicht Ihr die zuerst in Wasser ein, damit sie später beim Grillen nicht allzu dunkel werden oder gar zu brennen anfangen.

Die Jalapeno schneidet Ihr in feine Würfelchen und vermischt sie mit dem Rapsöl und dem Zitronenabrieb zu einem Würzöl. Das Würzöl stellt Ihr beiseite und lasst es mindestens 30 Minuten, gerne auch deutlich länger, ziehen.

Dann bereitet Ihr die Garnelen-Jakobsmuschel-Spieße vor. Dazu spießt Ihr eine Garnele auf dann kommt die Jakobsmuschel dazwischen und jetzt wieder eine Garnele. Am Besten so dass, die Jakobsmuschel von den Garnelen umschlossen wird.

Kurz vor dem Grillen bestreicht Ihr die Garnelen- Jakobsmuschel- Spieße mit dem Würzöl. Wenn Ihr keine Salzplanke nutzt gebt Ihr noch eine Prise Salz auf die Spieße. Danach grillt Ihr sie dann ca. 1 Minute von jeder Seite. Diese Zeit reicht damit die Garnelen schön gebraten und die Jakobsmuscheln in der Mitte noch schön glasig sind.

Garnelenspieße auf Blattsalaten



3 Stk. Garnelenspieße (selbst
mariniert oder fertig gekauft)
Blattsalat (verschiedene, Menge
nach Belieben)
200 ml Wasser
1 Zehe(n) Knoblauch
1 EL Honig
1/2 TL Suppenwürfel
1 EL Balsamicoessig
1 TL Senf

1. Für die **Garnelenspieße auf Blattsalaten** Salat waschen und in mundgerechte Stücke teilen. Für die Marinade das Wasser mit der Suppenwürze kurz aufkochen lassen, anschließend Honig, gepresster Knoblauch, Senf und Essig begeben, gut durchrühren und abermals kurz aufkochen lassen. Die Marinade abkühlen lassen.
2. Die Garnelenspieße ca. 3 Minuten herausbraten. Den Salat marinieren, die Garnelenspieße drapieren und anschließend servieren.

Tipp:

Zu den **Garnelenspießen auf Blattsalat** passt zum Beispiel Knoblauch- oder Kräuterbutterbaguette.

Garnelenspieße in Kokosmarinade



600 g Garnelen

Für die Marinade:

300 ml Kokosmilch (ungesüßt)
2 Knoblauchzehen
1 Limette (unbehandelt)
2 Zweig(e) Koriander
1 Zweig(e) Minze
1 Stange(n) Zitronengras
1 Prise Ingwer
Salz
weißer Pfeffer (frisch gemahlen)
2 EL Erdnuss- oder Rapsöl

Sonstiges:

Holz- oder Metallspieße

1. Für die **Kokos-Garnelen** die Garnelen mit kaltem Wasser abspülen. Die Schale erst am Rücken aufschneiden, dann ganz abziehen und den Darmstrang entfernen.
2. Für die Marinade die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Etwas Limettenschale abreiben, den Saft auspressen. Koriander- und Minzblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken, Zitronengras in dünne Scheiben schneiden. Kokosmilch in eine flache Schüssel leeren und mit den übrigen Zutaten vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken.
3. Die Garnelen in die Marinade einlegen und mindestens 30 Minuten kühl marinieren lassen. Währenddessen die abgesunkene Marinade öfters über die Garnelen gießen.
4. Die Garnelen herausnehmen und auf die Spieße stecken. Die **Garnelenspieße in Kokosmarinade** auf dem heißen Grill ca. 8 Minuten grillen, dabei öfters wenden. Während des Grillens die übriggebliebene Marinade mit einem Pinsel auf den Spießen verteilen.

Tipp:

Servieren Sie zu diesem Rezept für **Garnelenspieße in Kokosmarinade** Reis und einen fruchtigen Mango-Salat.

Gegrillte Forelle



- 1 Forelle, ca. 1 kg
- 2 Möhren
- 6 Stangen Spargel
- 3 Zitronenscheiben
- 30 g Butter
- Frischer Dill
- Öl
- Salz
- Pfeffer

Die Forelle säubern und abschuppen. Den Fisch dann auf ein sauberes Küchentuch legen.

Die Möhren schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Spargel waschen und die unteren Enden abschneiden.

Möhrenscheiben, Spargel, Zitrone und Butter in die Forelle legen. Den Dill waschen und zu dem Gemüse in der Forelle geben.

Den Fisch mit Küchengarn zusammenbinden und eine Seite mit etwas Öl bestreichen. Diese Seite mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Grill auf ca. 220 °C bei direkter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill benötigen Sie ungefähr einen halben Anzündkamin mit angezündeten Briketts.

Die Forelle mit der mit Öl bestrichenen Seite nach unten auf den Grillrost legen. Die andere Seite ebenfalls mit Öl bestreichen, salzen und pfeffern. Den Grilldeckel schließen und die Forelle auf beiden Seiten garen, bis sie schöne Grillstreifen hat.

Anschließend zu indirekter Hitze wechseln und die Forelle in die Mitte des Grillrost legen. Bei geschlossenem Deckel fertig garen – der Fisch ist gar, wenn seine Temperatur im Inneren 65 °C erreicht hat. Falls nötig, an der Rückseite der Forelle mit einem Messer in die dickste Stelle einschneiden und das Fleisch vorsichtig anheben. Wenn die Gräten weiß sind, ist der Fisch fertig.

Gegrillte Jakobsmuscheln

der besondere Grillspieß



16 Jakobsmuschel(n), frische, geputzte

8 Scheibe/n Bacon

Paprikaschote(n), Pimientos de Patron (kleine, grüne, vorsicht, manche sind sehr scharf)

etwas Meersalz, grobes

etwas Pfeffer, frisch gemahlen, schwarz

etwas Limettensaft

Baconscheiben halbieren, die Jakobsmuscheln leicht pfeffern, mit etwas Limettensaft beträufeln und mit dem Bacon umwickeln. Geölte Grillspieße abwechselnd mit den umwickelten Jakobsmuscheln und den Pimientos de Patron bestücken. Bei direkter Hitze auf dem Grill für etwa 3 Minuten unter wenden grillen. Die Pimientos mit etwas grobem Salz bestreuen und sofort servieren.

GEGRILLTE SARDINEN



500 g	frische Sardinen
1 Prise	Meersalz
3 EL	Öl zum bepinseln

- 1 Die Sardinen unter kaltem, fließendem Wasser waschen und leicht an den seiten einschneiden, anschließend mit Meersalz bestreuen und 1 Stunde stehen lassen. Den Grill vorbereiten.
- 2 Die Sardinen mit Öl bepinseln und je nach Größe auf jeder Seite ungefähr 3 Minuten grillen.

Gegrillter Wolfsbarsch mit gebräunter Haselnussbutter



1. Den Grill für direkte, hohe Hitze (230–290 °C) vorbereiten und die Grillpfanne vorheizen.
2. Die Fische außen dünn mit Öl bestreichen. Mit jeweils ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer innen und außen würzen und mit der Hälfte der Zitronen- und Knoblauchscheiben sowie mit 2 Thymianzweigen und 2 Petersilienstängeln füllen. Nebeneinander in die Grillpfanne legen und über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel 3–5 Min. (je nach Dicke der Fische) grillen, ohne sie zu bewegen. Mit einem Fischwender behutsam wenden und weitere 3–5 Min. grillen, bis die Fische auf beiden Seiten schön gebräunt sind und das Fleisch an der Mittelgräte nicht mehr glasig, aber noch saftig ist. Auf eine Servierplatte legen.

2 ganze Wolfsbarsche (je 350–450 g), ausgenommen, geschuppt, abgebraust und trockengetupft

etwas Olivenöl

1 TL grobes Meersalz

1 Bio-Zitrone, in dünne halbmondförmige Scheiben geschnitten

4 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten

4 Zweige Thymian

4 Stängel glatte Petersilie

60 g Butter

3 EL grob gehackte Haselnusskerne

2 EL fein gehackte gemischte Kräuter (z. B. Dill, Petersilie, Basilikum und/oder Schnittlauch)

3. Die Butter mit den Haselnüssen in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe in 3–5 Min. zerlassen, dabei den Topf häufig schwenken, damit nichts anbrennt. Sobald die Butter nussbraun wird, den Topf vom Herd nehmen und die Haselnussbutter über die Fische träufeln. Mit den gehackten Kräutern garnieren und sofort servieren.

Geräucherter Lachs mit Pfefferkruste



Alle Zutaten für die Marinade vorsichtig vermengen. Auf dem Fisch verteilen und eng in Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens 1–2 Stunden ziehen lassen, vorzugsweise über Nacht.

Den Grill auf 150° C vorheizen. Das eingeweichte Zedernholzbrett auf den Grill legen und solange Grillen bis es zu knistern beginnt. Anschließend den Lachs auf das Zedernholzbrett legen, den Deckel schließen und eine Stunde räuchern, bis eine Kerntemperatur von 58° C erreicht ist.

In der Zwischenzeit Kartoffeln kochen und die Salsa zubereiten. Dafür alle Zutaten vermengen und zur Seite stellen, bis der Fisch fertig ist.

Den Fisch mit der Dill-Salsa, Salzkartoffeln, einem ordentlichen Spritzer Zitronensaft und ein wenig Salz und Pfeffer servieren.

1 kg Lachsfilet, mit Haut

FÜR DIE MARINADE

1 EL Pfefferkörner, bunt

½ Bund frischer Dill

3 TL Salz

3 EL brauner Zucker

FÜR DIE SALSA

1 frische rote Chilischote

3 mittelgroße reife Tomaten

½ Salatgurke

Saft und Schale von 1 Zitrone

2 Frühlingszwiebeln

1 kleine Handvoll Dill

1 Avocado

1 EL hochwertiges Olivenöl

2 TL Rotweinessig

Salz

Pfeffer

Zucker

FÜR DIE KARTOFFELN

250 g Kartoffeln

2 EL hochwertiges Olivenöl

Salz und Pfeffer

Glasierte Riesengarnelen



16 große Riesengarnelen mit Kopf

Rapsöl

FÜR DEN MOP:

60 g Butter

100 ml Apfelessig

½ TL geräuchertes Paprikapulver

¼ TL Senfpulver

¼ TL Kreuzkümmel, gemahlen

¼ TL Korianderpulver

¼ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

½ TL Meersalz

2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt

In der Küche

Die Garnelen schälen und dabei Schwanzsegment dran lassen. Die Garnelen auf 4 Doppelspieße stecken.

Die trockenen Zutaten für den Mop im Mörser zu einem Rub zerreiben, anschließend alle Mopzutaten in einem Topf aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Am Grill

Den Grill für direktes Grillen bei ca. 220 °C mit Plancha auf dem Rost vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills wird 2/3 Anzündkamin Weber Briketts benötigt.

Etwas Öl auf die Plancha geben und die Garnelen ca. 10 Minuten grillen, bis sie gar sind, dabei immer wieder mit dem warmen Mop einstreichen. Nach jedem Einstreichen die Garnelen umdrehen.

Hickory Roastbeef mit Löwenzahnspinat



- 1,3 kg Roastbeef
- 3 Zehen Knoblauch
- 1/2 Stück Vanilleschote (Mark)
- 80 g kalte Butter
- 50 g Ingwer
- 1 Prisen Salz
- 1 Prisen Pfeffer

Roastbeef würzen und am Stück scharf angrillen, dann bei konstanten 80 Grad indirekt mit Hickory Chips 30 Min. fertig grillen, anschließend 10 Min. in Alufolie ruhen lassen. Löwenzahn und Spinat mit Kirschtomaten auf der heißen Gußplatte in Öl braten bzw. zusammenfallen lassen. Knoblauch, Ingwer, Salz, Pfeffer und Vanille hinzugeben. Mit etwas kalter Butter abrunden und sofort anrichten.

Hummerthermidor



1. Hummer auf dem Seitenkocher abkochen oder schon einen gekochten Hummer nehmen. Den Hummer halbieren und das Fleisch aus den Scheren und Schwänzen entfernen. Eventuell den Kopf säubern. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und zurück in den Hummer geben.

2. Den Grill mit Wok für direkte mittlere Hitze vorbereiten (180-200 °C). Die Butter im Wok schmelzen lassen und die Schalotten darin anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Kurz einreduzieren lassen, den Fischfond und die Creme Fraîche hinzufügen. Danach auf die Hälfte einreduzieren lassen. Senf, Zitronensaft und Petersilie zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 mittelgroße Hummer (500g), frisch

60 g Butter

2 Schalotten, feingehackt

150 ml Weißwein

300 ml Fischfond

90 g Creme Fraîche

1 TL Senf

1 EL Zitronensaft

2 EL Frisch gehackte Petersilie

6 EL Frisch geriebener Parmesan

Salz und Pfeffer

3. Den Wok von der Hitze nehmen und den Grill für indirekte hohe Hitze vorbereiten (220-250 °C). Hummer mit Sauce nappieren (überziehen) und mit Parmesan bestreuen. Den Hummer in die Grillpfanne auf einer umgedrehten Aluschale indirekt schnell überbacken.

Kabeljau mit Kartoffelschuppen



4 Stück Kabeljau
4 kleine festkochende Kartoffeln
Fischgewürz
1 Ei
1 Zitrone
Speiseöl
Dill

Als erstes wascht Ihr die Fischfilets und tupft sie trocken. Dann hobelt Ihr die Kartoffeln sehr fein und beträufelt sie mit etwas Zitronensaft.

Danach trennt Ihr das Ei und streicht die Oberseite des Filets mit etwas Eiweiß ein.

Als nächstes würzt Ihr das Fischfilet mit dem Fischgewürz und belegt es fischschuppenartig mit den Kartoffelscheiben.

Dann bratet Ihr den Kabeljau mit Kartoffelschuppen nach unten langsam und bei mittlerer Hitze ca. 5-8 Minuten bis er schön glasig ist und die Kartoffeln goldbraun sind (mit dem Beefer ging es etwas schneller, aber wir haben für Euch auch die Variante in der Pfanne getestet).

Dann wendet Ihr den Fisch einmal und bratet ihn noch ca. 1 Minute auf der Unterseite und serviert ihn dann sofort.

Wenn Ihr wie wir einen Oberhitze grill benutzt, dann grillt ihr den Kabeljau mit Kartoffelschuppen auf der mittleren Ebene bis die Kartoffelschuppen schön gebräunt sind. Dann lasst Ihr den Fisch noch kurz nachziehen und er sollte innen noch schön glasig sein.

Karibischer Red Snapper



1. Fisch mit Küchenhandtuch abtrocknen und 3-4 Mal diagonal einschneiden.

2. Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken und zusammen mit Limettensaft und -schale, Salz, Pfeffer, Piment, Paprikapulver und Öl verrühren.

3. Fisch mit der fertigen Marinade einreiben und anschließend für 4 Stunden in den Kühlschrank legen. Ananas in Scheiben schneiden (ca.1,5cm).

2 Ganze Red Snapper
2 Limetten, Saft und Schale
1 Knoblauchzehe
1 TL Piment
1 TL Paprikapulver
50 ml Rapsöl
2 Thymianzweige
20 g Petersilie
½ Ananas
Pfeffer
Salz

1. Grill für indirekte Hitze vorbereiten und auf ungefähr 180°C erhitzen.

2. Sollte ein 57cm Holzkohlegrill (Bsp. Master-Touch-GBS) genutzt werden, wird ein halber Anzündkamin an Weber Briketts benötigt.

3. Ananasscheiben in zwei Reihen auf die indirekte Hitze legen, Fisch darauf platzieren. Deckel schließen und für 15-20 Minuten grillen bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Lachs auf dem Zedernholzbrett



1 Stück Weber Räucherbrett aus Zedernholz, groß

1 Stück Lachsseite, 800g

2 EL Dijonsenf

2 EL Honig

1 kleiner Bund Dill

250 ml Öl

1 TL Knoblauchpulver

1 TL Frisch gemahlener Cayennepfeffer

1. Das Weber Räucherbrett mindestens 2 Stunden vor dem Grillen in Wasser einweichen.
2. Den Grill für direkte und indirekte Hitze (185-200°C) vorbereiten.
3. Den Senf und den Honig miteinander verrühren und mit dem Öl in einem Blender mixen. Den Dill zupfen und klein hacken. Knoblauch, Cayennepfeffer und Dill hinein rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Zedernholzbrett bei direkter Hitze auf den Grillrost legen und warten, bis es anfängt zu knistern und zu rauchen. Währenddessen den Lachs auf der Haut vorportionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brett in die indirekte Zone legen und den Fisch auflegen. Etwa 6 Minuten lang den Lachs den Rauch annehmen lassen und danach dick mit der Marinade bestreichen.
5. Weitere 10-12 Minuten grillen, bis das Eiweiß austritt, dann ist der Fisch glasig und gar.

Lachsfilet mit Ananas-Salsa



Die Zutaten für die Salsa in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgedeckt im Kühlschrank bis zum servieren ziehen lassen. Das Lachsfilet von beiden Seiten salzen und mit Limetten- und Orangensaft und Öl beträufeln. Den Grill für indirektes Grillen bei niedriger Temperatur (ca. 120°C) vorbereiten. Den Lachs mit der Hautseite nach unten auf den Grill in den indirekten Bereich legen und mit den Limetten- und Orangenscheiben belegen. Bei niedriger Temperatur das Filet ca. 15 – 20 Minuten grillen. Das Filet soll am Rand weiße Punkte aufweisen (Eiweißaustritt) und an der Oberfläche noch leicht glasig sein. Dann ist der Lachs noch richtig saftig. Das Lachsfilet mit Hilfe des Weber Style Fischwenders vom Grill nehmen mit der feingehackten Minze bestreuen und in Tranchen schneiden und mit der Ananas – Salsa servieren.

- 1 Stück Lachsfilet mit Haut (ca. 800 – 1000 g)
 - 1 Prise grobes Meersalz
 - 2 Blätter frische Minze, fein gehackt
 - 500 g Ananas, Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel geschnitten
 - 100 g Paprikaschote rot, fein gewürfelt
 - 1 Stück Chilischote (ohne Stiel und Samen), fein gewürfelt
 - 1 EL Honig
 - 1 EL Limettensaft, frisch gepresst
 - 1 EL Olivenöl
 - 1 EL frisch gepresster Limettensaft
 - 1 EL frisch gepresster Orangensaft
 - Je 2 Scheiben Limette und Orange
 - 2 mittelgroße Tomaten, geschält, Kerne entfernt, fein gewürfelt
 - 1 Stück fein gewürfelte Schalotte
 - 2 Blätter fein gehackter frischer Basilikum
-

Lachs mit Glasur aus braunem Zucker und Senf



Den Grill für indirektes Grillen über mittlerer Hitze (180–230 °C) vorbereiten.

Zucker, Butter und Honig in eine Sauteuse geben und über mittlerer Hitze auf dem Herd erwärmen, bis alles geschmolzen ist. Von der Kochplatte nehmen und Senf, Sojasauce, Öl und Ingwer mit dem Schneebesen einrühren. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Den Lachs mit der Haut nach unten auf ein großes Stück Alufolie legen. Die Alufolie so zurechtschneiden, dass sie einen etwa 5 mm–1 cm breiten Rahmen um den Lachs bildet. Den Lachs mit der braunen Zuckerlösung einpinseln.

Die Grillroste sauber bürsten. Den Lachs 25–30 Minuten über indirekter mittlerer Hitze setzen, den Deckel schließen und garen, bis die Ränder braun werden und das Innere nicht mehr durchscheinend ist. Den Lachs auf ein Schneidbrett setzen.

Schräg sechs bis acht Stücke anschneiden, jedoch nicht durch die Haut. Einen Pfannenwender zwischen Haut und Fleisch schieben, auf die einzelnen Teller verteilen und direkt servieren.

1 EL heller brauner Zucker

10 g Butter 1 TL Honig

2 EL Dijon-Senf

1 EL Sojasauce

1 EL natives Olivenöl extra

2 TL frischer Ingwer, geschält und gerieben

1 ganzes Lachsfilet mit Haut, etwa 1,2 kg und 1,5–2,5 cm dick, ohne Stehgräten

Lachssteak



1. Olivenöl mit allen Zutaten, außer Salz und Pfeffer, verrühren. Lachssteaks darin etwa 30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen (nach 15 Minuten umdrehen).

2. Grill mit Sear Grate für indirekte Hitze auf 220°C vorheizen.

3. Lachssteaks aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und 2-3 Minuten von beiden Seiten angrillen. Nun die Steaks auf die indirekte Grillzone legen und ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 60°C erreicht ist. Noch einmal mit der Marinade einpinseln und vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Lachssteaks à 250g

Für die Marinade:

6 EL Öl

2 EL Dijonsenf

4 EL Zitronensaft

4 EL Sojasauce

4 EL Japanische Fischsauce

4 EL Honig

1 TL Knoblauchpulver

etwas Salz und Pfeffer

Meeräsche vom Holzkohlegrill an Ratatouille



Hacke die Zwiebel, gib das Olivenöl in eine bei mittlerer Temperatur erhitzte Pfanne und schwitz die Zwiebeln schön an, bis sie glasig sind.

Füge nun die in Streifen oder Stücke geschnittenen Gemüse dazu und dünste diese ebenfalls an. Gib nun etwas mehr Temperatur auf die Pfanne, wenn du eine gute Hitze erreicht hast, füge den gehackten Knoblauch kurz dazu und lösche das Ganze mit den Dosentomaten ab. Nun lass das Ratatouille unter Zugabe der Kräuter der Provence bei kleiner Temperatur noch etwas köcheln, bis das Gemüse die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

TIPP: Auberginen sind weniger bitter, wenn man sie in Streifen schneidet, mit Salz einreibt und dann das Salz wieder abwäscht. So werden die Bitterstoffe aus den Auberginen genommen.

Öl den Fisch außen etwas ein, damit die Haut nicht am Grillrost kleben bleibt. Füll den Fisch mit einer Scheibe Bio Zitrone (den Rest der Zitrone zum Servieren aufheben) und dem Rosmarinzweig. Nach Belieben füge gerne auch noch etwas Knoblauch, oder andere Kräuter dazu.

Nun lass die Meeräsche kurz die volle Leistung deines Grills spüren. Wende den Fisch, damit auch die andere Seite die direkte Hitze abbekommt. Danach gare dein Grillgut auf indirekter Hitze bis zu 20 Minuten lang fertig.

Für das Ratatouille

- 3 Esslöffel Olivenöl 2
- Zwiebel(n) gewürfelt
- 1 Paprika
- in Streifen
- 1 Zucchini
- in Scheiben
- 1 Aubergine
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Dose Dosentomaten
- 1 Esslöffel Kräuter der Provence

Der Fisch

- 600 Gramm Meeräsche
- je nach Größe 1 oder 2 Fische
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zitrone
- 1 Prise Salz

Octopus à la plancha



360 g eingelegter Oktopus (grillfertig)
1 Fleischtomate
3 Avocados, halbiert
2 rohe Rote Beten
1 ganzer bunter Blumenkohl (gelb oder lila)
2 Plattpfirsiche
100 g weißer Balsamicoessig
50 g natives Olivenöl extra
Saft von 2 Zitronen
Zweige von Kresse oder Basilikum
Salz, Pfeffer

- 01 Zutaten abwaschen, schälen und vorbereiten: Avocados halbieren, Kerne entfernen und die Avocado-Hälften zum Grillen auf der Grillplatte zur Seite legen. Pfirsiche vierteln und ca. 15–20 Minuten in Balsamicoessig marinieren. Tomate in dicke, runde Scheiben schneiden. Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen und in dünne Scheiben schneiden. Mit einem Gemüsehobel die Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit Eiswasser (zwischen 2 und 10° C) zusammen mit den Kräutern kaltstellen, um Farbe und Konsistenz zu erhalten.
- 02 Den Grill für 240°C bei direkter Hitze vorbereiten und die Grillplatte vorheizen.
- 03 Wenn die Grillplatte heiß ist, die sechs Avocado- Hälften ca. 2 Minuten von jeder Seite anbraten. Vom Grill nehmen und vier Hälften zum Servieren auf den Tellern zur Seite legen. Die beiden anderen Hälften mit einer Gabel zu Guacamole zerdrücken: 1 TL (5 ml) Olivenöl, eine Prise Salz und Pfeffer untermischen. Die Guacamole darf stückig sein.
- 04 Einen Schuss Olivenöl auf die Grillplatte geben, Oktopus und Tomaten darauflegen und ca. 5 Minuten von allen Seiten grillen.
- 05 Für jede Portion eine Tomate in der Mitte eines (bunten, runden) Tellers platzieren, durch eine gegrillte Avocado-Hälfte mit Guacamole- Füllung ergänzen und ein Stück Oktopus darauflegen. Abschließend mit Rote-Bete- Scheiben, geviertelten Pfirsichen, Kresse und bunten Blumenkohlscheiben garnieren und einem Schuss Olivenöl abrunden.

Reuben Sandwich



Roggenbrot

Pastrami

würziger Käse in Scheiben, wir hatten Greyerzer

[Biersauerkraut](#)

Cocktailsauce

Die Roggenbrot Scheiben bestreicht Ihr mit der Cocktailsauce. Dann gebt Ihr das in Scheiben geschnittene Pastrami auf das Brot. Jetzt kommen noch das Sauerkraut und der Käse dazu. Zum Schluss noch die zweite Brotscheibe darauf und schon könnt Ihr Euer Reuben Sandwich anrösten.

Seeteufelspieße mit Paprika und Chorizo



1. Seeteufelfilet in 12 gleichmäßig große Würfel schneiden, waschen und trocken tupfen. Die Seeteufelwürfel gleichmäßig mit Paprikapulver und Salz einreiben und 10 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit in einer Schüssel mit dem Mixstab Joghurt und Gurke glattmixen, mit Salz und Pfeffer würzen, Minze unterheben und kalt stellen.
3. 4 Spieße mit abwechselnd Paprika, Seeteufel und Chorizo bestücken.
4. Grill für direkte, mittlere Hitze (180°C) vorheizen.
5. Spieße ganz leicht mit Öl bestreichen und von allen Seiten etwa 1 ½ - 2 Minuten angrillen. Herunter nehmen und zusammen mit der Gurken-Minz-Sauce servieren.

- 150 ml Griechischer Joghurt
- 1/2 Stück Gurke, geschält und entkernt
- 2 EL Frische Minze, gehackt
- etwas Salz und Pfeffer
- 800 g Seeteufel, geputzt
- 2 TL Geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Salz
- 2 Stück Rote Paprikaschoten, geputzt und in 2cm große Quadrate geschnitten
- 16 Scheiben Chorizo (spanische Paprikawurst)
- 1 EL Rapsöl

Steckerlfisch



- 4 Makrele(n)
- 1 Bund Petersilie
- 1 Schote Chili
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Oregano
- 1 EL Rosmarin
- optional, nicht zwingend nötig
- 1 EL Knoblauchpulver
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Salz
- etwas Pfeffer

Wasch die Makrelen unter kaltem Wasser gründlich ab und tupfe sie trocken. Hacke die Gewürze sehr fein und vermenge sie mit dem Olivenöl in einem Mörser oder Mixer zu einer Gewürzpaste. Oregano und Rosmarin sind dabei optional zu sehen. Verteile die Marinade innen und außen und lass sie mindestens 2 Stunden einziehen, gerne auch über Nacht im Kühlschrank.

Was man von den Profis lernen kann: Die Makrele ist ein sehr fetter Fisch. Das Grillen sollte also langsam erfolgen, so dass das Fett nach und nach aus dem Fisch tropft. Die Gratwanderung zwischen perfekt und zu trocken ist hierbei die Kunst, welche ein bisschen Erfahrung braucht, Aber das wird schon (Bayrisch: Werd scho).

Bereite deinen Grill mitsamt Aufsatz vor und lass die Kohle durchglühen. Spieße die Makrelen auf dem Steckerl auf und stelle die Halterung so ein, dass sie nicht zu nah an der Glut sind. Nun lässt du die Fische gemütlich garen und drehst sie zwischenzeitlich ein Mal um, so dass auch jede Seite gut Hitze abkriegt. Zum Ende der Garzeit kannst du die Makrelen nochmal kurz etwas näher an die Glut bringen. Während es bei einem Steak auf die Minute ankommt ist Steckerlfisch Grillen eine echt entspannte Angelegenheit. Du kannst in Ruhe mit deinen Gästen ratschen und es kann wenig schief gehen.

Ist der Fisch fertig reiche Brezn und eiskaltes Bier im Steinkrug dazu.

Thunfisch auf sizilianische Art



4 Thunfischsteaks a 150 g
2 Fenchelknollen, längs in dicken Scheiben
2 rote Zwiebeln, in Ringen
2 EL natives Olivenöl
extra knuspriges Brot, zum Servieren

Marinade

120 ml natives Olivenöl extra
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
4 rote Chillies, entkernt und fein gehackt
Saft und abgeriebene Schale von 2 Zitronen
4 EL frisch gehackte glatte Petersilie
Salz und Pfeffer

Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel gründlich verrühren. Die Thunfischsteaks in eine flache Schale legen und 4 Esslöffel der Marinade darübergeben. Abdecken und 30 Minuten beiseitestellen. Die restliche Marinade aufbewahren.

Den Dutch Oven stark vorheizen. Fenchel und Zwiebeln in eine Schüssel geben, das Öl zufügen und alles gründlich vermengen. Die Mischung in den Dutch-Oven geben und die Fenchelscheiben von jeder Seite 5 Minuten braten. Auf 4 vorgewärmte Teller verteilen, mit der restlichen Marinade beträufeln und warm halten.

Thunfischsteaks in den Dutch-Oven geben, 4-5 Minuten braten, dabei einmal wenden. Die Steaks auf die Teller legen und mit knusprigem Brot servieren..

Thunfisch-Tataki mit Zitronenmayonnaise



In der Küche:

1. Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Den Ingwer schälen und würfeln. Zitronengras samt Stiel waschen und ebenfalls fein hacken. Die Schalotte zusammen mit dem Knoblauch, Ingwer, Zitronengras, Sojasoße, Wasser, Maisstärke, Sesam und Rohrzucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Anschließend die Marinade umfüllen und erkalten lassen.
2. Den Saft der halben Zitrone mit dem Eigelb vermischen. Nach und nach das Rapsöl in kleinen Abständen unter die Mischung rühren. Sobald die Mayonnaise andickt, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Thunfisch in der Hälfte der gekühlten Marinade ca. 30 Minuten einlegen. Nach dem Marinieren den Thunfisch gut abtropfen lassen und mit Sesamöl bestreichen. Die andere Hälfte der Marinade mit Sonnenblumenöl vermischen und beiseitestellen.

Auf dem Grill:

1. Den Grill für direkte Hitze (240 °C – 250 °C) vorbereiten. Wenn Sie einen Holzkohlegrill benutzen, benötigen Sie einen halben Anzündkamin Briketts.
2. Den Thunfisch auf dem vorgeheizten Sear Grate für ca. 2 Minuten von jeder Seite angrillen.
3. Die Steaks dünn aufschneiden, auf einer Platte anrichten und mit der anderen Hälfte der Marinade beträufeln. Zusammen mit der Zitronenmayonnaise und den frischen Kräutern servieren.

- 3-4 Thunfisch-Steaks (á 150 g)
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Ingwer
- 1/2 Stange Zitronengras
- 150 ml Soja-Sauce
- 100 ml Wasser
- 1 TL Maisstärke
- 2 EL Rohrzucker
- 3 EL Sesamsamen
- 1/2 Zitrone
- 3 Eigelb
- 175 ml Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- Sesamöl (zum Bestreichen)

Überbackene Dorade – Orrata alla Pugliese



2 Dorade
je ca. 500 Gramm
500 Gramm Kartoffeln
3 Zehen Knoblauch
10 EL Olivenöl
nach Belieben Meersalz
nach Belieben Pfeffer
Kirsch- Tomaten
50 Gramm Pecorino
Parmesan Käse tut es auch :-)

Schuppe den ausgenommenen Fisch mit einem Messer, spüle ihn mit kaltem Wasser ab und trockne die Doraden mit Küchenpapier.

Schneide die Kartoffeln in dünne Scheiben und gare sie in kochendem Salzwasser für 5 Minuten vor.

Die italienische Küche arbeitet mit fantastischen Aromen. Bei diesem Gericht musst du Petersilie und Knoblauch hacken oder Mörsern und mit dem Olivenöl zu einer leckeren Paste vermengen. Am Besten geht das mit einem Mörser, aber hacken tuts auch.

Heize Deinen Ofen auf 225 Grad vor und Pinsel eine ofenfeste Form mit Olivenöl ein.

Nun gehst Du ähnlich wie bei einer Lasagne vor. Als erstes legst du die vorgegarten Kartoffelscheiben in deine Form. Dann gibst du etwas von deinem fantastisch duftenden Öl dazu und raspelst die Hälfte des Pecorino-Käses (Parmesan geht auch) darüber. Nun lege vorsichtig die Doraden darauf, gib die restlichen Kartoffelscheiben, das Öl und den Käse dazu und garniere alles mit einigen Kirschtomaten. Die Tomaten werden im Ofen wunderbar schrumpelig und geben eine tolle Deko ab. Backe Deine Doraden bei 225 Grad im Ofen fertig.

Wildlachsfilet mit lila Reis



ca. 500 g Wildlachsfilets
1 Tasse Lila Reis / Thai Hom Nin
1 Becher Crème fraîche
etwas Meersalz
2 TL Brauner Zucker
1 Prise Pfeffer

Heize deinen Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Spüle die Lachsfilets kurz mit kaltem Wasser ab und tupfe sie trocken. Salze die Filets mit dem Meersalz etwas ein und gib je Filet einen Teelöffel braunen Zucker sowie einen großzügigen Klecks Crème fraîche dazu. Bringe etwas Salzwasser zum Kochen und bereite den Reis nach Packungsangabe so zu, dass er rechtzeitig fertig ist, wenn der Lachs seine 20 Minuten im Ofen hinter sich hat.

Positioniere die Lachsfilets auf einem Blech und gare sie für ungefähr 20 Minuten im Backofen. Wenn du die Möglichkeit hast, schalte entweder 5 Minuten vor Garende die Grillfunktion deines Ofens an. Alternativ kannst du mit einem Gourmetbrenner den braunen Zucker karamellisieren, wenn der Fisch aus dem Ofen heraus ist.

Richte den Fisch auf einem schönen Teller mit dem lilafarbenen Reis an. Für Geschmack und Optik macht sich etwas frisch gemahlener Pfeffer auf dem Wildlachs sehr gut. Guten Appetit!

Wolfsbarsch im Salzmantel



Wasche die Fische unter fließend kaltem Wasser und tupfe sie trocken. Fülle das Innere der Fische mit je einem Zweig Rosmarin, ein paar Zweigen Petersilie und etwas Knoblauch in Scheiben. Heize deinen Backofen auf 220 Grad Umluft vor.

Für den Teig rühre das Eiweiß schaumig. Vermenge es dann mit dem Meersalz, dem Weizenmehl und der Speisestärke zu einem Salzteig. Ist dieser zu trocken kommt Wasser hinzu, ist er zu flüssig, gib Salz dazu. Lege auf einem Backblech Backpapier aus und fülle die Hälfte des Salzteigs darauf. Bette die Fische darin ein. Der Rest des Teiges kommt dann obenauf. Idealerweise leuchtet nichts vom Fisch mehr durch. Die Flossen dürfen ggf. rausschauen.

Wasche die Kartoffeln und schneide sie in kleine Schnitzel. Schneide den Knoblauch in Scheiben. Gib das Olivenöl in eine feuerfeste Form. Füge Kartoffeln, Tomaten, Knoblauch und den Rosmarin hinzu. Der Geschmack steckt im Zweig, deshalb bitte immer ganze Zweige verwenden. Dann kommt noch eine Prise grobes Meersalz darüber.

Gib das Backblech und darüber die Ofenkartoffeln in den vorgeheizten Backofen. Nach 35 Minuten kann beides raus. Klopfe nun mit z.B. einem Messerstiell den Salzteig auseinander. Ziehe dann die Haut des Fisches ab und filettiere ihn. Tipp: Lass den Teig etwas abkühlen, dann kannst du mit den Fingern unterstützen.

Garniere die Fischfilets mit den Ofenkartoffeln und den Tomaten und träufel das Öl darüber. Den Rosmarin kann man fein mitessen.

Guten Appetit!

Für den Fisch:

2 Wolfsbarsche
auch Loup de Mer genannt
2,5 kg grobkörniges Meersalz
gibt's meistens auch im Supermarkt
4 Eiweiß
50 g Speisestärke
50 g Weizenmehl
2 Rosmarinzwige
2 Zehen Knoblauch
1 Bund Petersilie
zum Beträufeln Zitrone

Für die Ofenkartoffeln:

500 g kleine Kartoffeln
1 Gläschen Olivenöl
1 Zehe Knoblauch
2 Rosmarinzwige
1 Rispe Cocktailtomaten
etwas grobkörniges Meersalz

Zitronen Chili Shrimps



1. Für die Marinade Zitronensaft, Chilisauce, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Sojasauce und flüssigen Honig in einer Schüssel mischen.
2. Die geschälten Shrimps für 30 Minuten darin einlegen.
3. Den Grill für direkte, mittlere Hitze auf 220°C erhitzen.
4. Anschließend mit Hilfer der Weber Doppelspieße die eingelegten Shrimps und die geviertelten Limetten auf jeder Seite 2-3 Minuten grillen.

20 Stück rohe Black Tiger Shrimps, geschält

Marinade:

2 Stück Limetten, geviertelt

3 EL Zitronensaft

1/2 EL scharfe Chilisauce

1 EL frischen Ingwer, gerieben

2 Zehen Knoblauch, zerdrückt

2 EL Koriandergrün, gehackt

1 EL Sojasauce

1 EL flüssigen Honig

Brassen im Kichererbsenmantel



1 x	Filet einer großen Brasse , mit Haut, ohne Schuppen, grätengeschnitten
1 x	Kichererbsenmehl
1 x	Butterschmalz
1 x	Spicyfish Spezial
1 Bündel	Petersilie
1 Becher	Kirschtomaten

1. Das Filet portionieren, gründlich trockentupfen, im Kichererbsenmehl wälzen und auf der Hautseite ins heiße Fett geben.
2. Die Feuerpfanne muss richtig heiß sein, bevor wir reichlich Butterschmalz darin schmelzen - das Filet sollte vom heißen Fett vollständig umgeben sein.
3. Nach etwa fünf Minuten können wir die Filetstücke wenden und nochmals für ein bis zwei Minuten ausbacken.
4. Die Filets werden nun in mundgerechte Stücke geschnitten, mit Spicyfish und Petersilie gewürzt und mit Tomatenspalten auf einem Spießchen gereicht. Dazu schmeckt ein kühles Blondes – guten Appetit!

Crunchy Grundel



500 Gramm	Grundeln , küchenfertig
200 Gramm	Tempura-Teigmischung
300 Milliliter	Bier , kalt
200 Gramm	Panko-Krumen
1 Packung	Butterschmalz
1 x	Spicyfish BBQ , Gewürzmischung
150 Milliliter	Keimöl
1 Teelöffel	Senf
1 Teelöffel	Essig
2 x	Eigelb
1 x	Zucker, Salz, Pfeffer

1. Die Tempura-Mischung mit dem kalten Bier verrühren, bis ein glatter und glänzender Teig entsteht. In einer zweiten Schüssel das Pankomehl einstreuen. Die Grundeln trockentupfen und durch den Tempurateig ziehen.
2. Jetzt die Grundeln gründlich im Panko wälzen, bis das ganze Fischlein bedeckt ist.
3. Eine Feuerpfanne über der Glut stark erhitzen und reichlich Butterschmalz darin zerlaufen lassen.
4. Die Grundeln rundum im heißen Fett ausbacken, bis sie knusprig und goldbraun geworden sind.
5. Während des Bratens die Mayonnaise hochziehen, indem die kalten Zutaten (mit Ausnahme des Öls) komplett in einen hohen Mixbecher kommen. Jetzt mit einem starken Rührstab alles miteinander verrühren und langsam in dünnem Strahl das Öl zugeben. Den Mixstab dabei an Ort und Stelle am Boden halten, bis das ganze Öl von der Mischung aufgenommen wurde und eine cremige Konsistenz entstanden ist. Am Ende den Stab langsam nach oben aus der Mayonnaise und dem Becher herausziehen.
6. Die Grundeln werden als „fingerfood“ an der Schwanzflosse gepackt, in den Dip getaucht und aus der Hand gegessen. Die Tempura-Mischung mit dem kalten Bier verrühren, bis ein glatter und glänzender Teig entsteht.

Fischcurry



- 250g Weißfisch (wir haben Kabeljau genommen)
- 250g Lachs
- 500ml Kokosmilch
- 1 Esslöffel Öl
- Eine Handvoll Zuckerschoten in Streifen geschnitten
- 1 gelbe Zucchini in kleine Stücke geschnitten
- 3 Minipaprika in Ringe geschnitten
- 1 Schalotte in feine Würfel geschnitten
- Eine Handvoll Cashew Kerne
- 1-2 Teelöffel Fischsauce
- 1 Teelöffel Currypulver
- Salz
- 1-1,5 Teelöffel Andaliman- oder einen anderen Zitronenpfeffer
- 1-2 Stängel Zitronengras
- 3 Frühlingszwiebeln fein geschnitten (zur Dekoration)
- 1 Teelöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel Ingwer fein gerieben

Zu Beginn röstet Ihr die Schalottenwürfel im Öl an, bis sie goldbraun sind. Dann gebt Ihr das Currypulver, den Ingwer, die Nüsse und das fein geschnittene Gemüse in die Pfanne dazu und bratet alles leicht an. Im nächsten Schritt löscht Ihr das Fischcurry mit der Kokosmilch ab und gebt den Andaliman Pfeffer, die Fischsauce, das Zitronengras und den braunen Zucker dazu. Das Ganze lasst Ihr jetzt ca. 10 Minuten köcheln, bis die Sauce etwas eindickt. Jetzt schmeckt Ihr das Fischcurry mit Salz ab. Dann legt Ihr den Fisch auf das Curry und lasst ihn auf der Sauce ziehen, bis er den richtigen Gargrad hat. Die Sauce soll dabei nicht mehr kochen, damit der Fisch langsam durchzieht und in der Mitte noch schön glasig bleibt. Wir haben dafür einfach die Pfanne bei 150 Grad für knapp 10 Minuten bei geschlossenem Deckel auf den Grill gestellt.

Zum Schluss streut Ihr noch die Frühlingszwiebeln über das Fischcurry. Guten Appetit!

Garnelen in Tomatensauce



1. Der Grill vorheizen für direkte Hitze(200°) mit GBS-Gusseiserne Pfanne.
2. Etwas Öl in die Pfanne geben und die Zwiebeln darin anschwitzen bis sie weich sind. Die Tomaten, Knoblauch, Lorbeerblätter und Zimt hinzufügen. Zum Kochen bringen und den Grill danach auf indirekte Hitze schalten. Ca. 25 bis 30 Minuten dünsten lassen.
3. In der Zwischenzeit die Garnelen mit etwas Öl einpinseln und von beiden Seiten etwa 3 Minuten direkt an grillen.
4. Die Sauce abschmecken mit Salz und Pfeffer und die Hälfte vom Fetakäse einrühren, die Zimtstange und Lorbeerblätter entfernen. Die Garnelen in die Tomatensauce geben und den restlichen Feta darüber streuen.
Mit dem Ouzo beträufeln und servieren.

1 Stück Zwiebel, fein gehackt
700 g Strauchtomaten, gehäutet und gehackt
½ Stück China Knoblauch, fein gehackt
1 Blatt Lorbeer
1 Stangen Zimt
1 kg Riesengarnelen, mit Schale
200 g Fetakäse
etwas Salz und Pfeffer
etwas Rapsöl
1 EL Ouzo



Karibische Fischpfanne von der Plancha

1. Die Fischfilets ggf. auftauen und mit kaltem Wasser abspülen.
2. Die Filets in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Die Paprika und Möhren in Würfel schneiden. Den Ingwer in sehr kleine Würfel schneiden. Die Cashewkerne in eine Tüte schütteln und zerkleinern. Den Koriander hacken.
3. Bei den Orangen mit einem Messer das obere und untere Ende abschneiden und dann die Schale vollständig entfernen. Mit dem Messer neben der weißen Scheidewand der einzelnen Spalten schneiden, um die Filets zu lösen. Die Maracuja teilen.
4. Die Mango filetieren und in Würfel schneiden. Dazu an den beiden flachen Seiten jeweils ein möglichst großes Stück abschneiden. Die beiden großen Stücke werden nun auch in Streifen geschnitten. Mit einem kleinen scharfen Messer lässt sich die ledrige Schale vollständig abtrennen. Alternativ gibt es Mango auch fertig geschnitten in Dosen.
5. Die Plancha stark aufheizen, dazu alle Brenner des Grills voll öffnen. Auf der Plancha das Erdnussöl verteilen. Zunächst den Ingwer und die Möhren auf die Platte legen.
6. Nun die Zwiebeln und die Paprika auf die Plancha geben und scharf anbraten. Das Gemüse ggf. mit weiterem Erdnussöl begießen.
7. Die Kokosmilch und den Saft mischen.
8. Das Gemüse in den hinteren Teil der Plancha schieben und auf der freien Fläche die Stücken der Fischfilets scharf anbraten. Die Stücken dabei mit der Mischung aus Kokosmilch und Saft begießen.
9. Das Fruchtfleisch der Maracuja mit einem Löffel auslösen und mit auf die Plancha geben.
10. Die Kirschtomaten zum Essen geben und alles gründlich vermischen.
11. Die Mie Nudeln für 4 Minuten in kochendes Wasser legen und mit der Fischpfanne servieren. Das Essen mit dem Koriander und den Cashewkerne bestreuen.

300 g	Kabeljau-Filets
300 g	Rotbarsch-Filets
2	Mangos
1	Maracuja
2	Orangen
5	Möhren
3	Paprika
4	Zwiebeln
1 Stück	Ingwer Daumen groß
10	Kirschtomaten
100 g	Cashewkerne
100 ml	Orangen/Mangosaft
	Koriander
100 g	Kokosmilch mit hohem Fettanteil
	Erdnussöl
200 g	Mie-Nudeln

Meeresfrüchte-Curry nach Goa-Art Goa Che Nalla chi Kadi



- 500 g Kabeljaufilet
- 450 g rohe Garnelen
- 1 Do. Kokosmilch
- 3 EL Erdnussöl
- 1 EL schwarze Senfsamen
- 1 EL Curryblätter (getrocknet)
- 6 Stk. Schalotten (fein gehackt)
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 1 TL Kurkuma
- 1/2 TL Koriander (gemahlen)
- 1/4 TL Chilipulver
- 1 Stk. Limette (Saft und Zesten)
- 1 etwas Salz (kommt erst am Ende dazu)

Das Öl in einer schweren Pfanne erhitzen, die Senfsamen zugeben und etwa 1 Minute braten - sie sollten leicht platzen. Die Curryblätter zufügen und gut rühren. Schalotten und Knoblauch zugeben, 5 Minuten braten bis sie eine goldgelbe Färbung haben.

Kurkuma, Koriander und Chili dazu und 1 Minute braten. Mit der Kokosmilch ablöschen, aufkochen und etwa 2 Minuten köcheln. Tipp: die Kokosmilch in der Dose nicht schütteln oder verrühren, dann setzt sich oben die dickflüssigere Milch ab.

Die Hitze reduzieren, den Fisch und die Garnelen einlegen, gut mit der Sauce bedecken. Zugedeckt 5 Minuten leicht köcheln lassen, der Fisch sollte noch leicht glasig sein.

Etwa die Hälfte des Limettensaftes zugeben und mit Salz abschmecken. Bei Bedarf noch mit dem Limettensaft verfeinern.

Mit den Zesten am Teller servieren.



Nudeln mit geräuchertem Rotbarsch auf frischem Fenchel

500 g Farfalle
250 g Rotbarsch (geräucherter) 3 Stk. Fenchel
2 Stk. Tomaten
etwas Olivenöl
1 Do. Tomaten
etwas Basilikumblätter (z. B. in Öl eingelegt)
etwas Salz

etwas Pfeffer
200 g Parmesankäse (geriebener)

- 1 Die Zwiebeln kleinschneiden und in einem Topf anschwitzen.
- 2 Den Fenchel reinigen und kleinschneiden. Zu den Zwiebeln in den Topf geben.
- 3 Alles ständig rühren und leicht anbraten. Den Fisch entgräten und grob zerkleinern.
- 4 Die Tomaten zugeben. Salzen und pfeffern, je nach Geschmack. Den Fisch unterheben.
- 5 Die Nudeln parallel in einem großen Topf kochen, leicht salzen. Alles unter Rühren erhitzen.
- 6 Den Käse reiben.
- 7 Alles zügig servieren - guten Appetit.

Saibling Müllerin Art



2 Saiblinge
küchenfertig
nach Bedarf und Fischgröße Weizenmehl
125 g Butter
1 Bund Petersilie
1 Bio Zitrone
etwas Salz
etwas Pfeffer
500 g festkochende Kartoffeln
4 EL Mandelplättchen

Schäle und halbiere die Kartoffeln. Koche sie in Salzwasser für ca 25-30 Minuten. Gieß das Wasser ab und schwenke die Kartoffeln in 1 EL geschmolzener Butter und etwas gehackter Petersilie. Nimm bitte hier die glatte Petersilie, die ich grundsätzlich bevorzuge, aber leider nicht mehr überall bekomme. Schmeckt besser und sieht schöner aus. Fertig!

Spüle die Saiblinge unter kaltem Wasser kurz innen und außen ab. Tupfe sie dann trocken und würze sie von innen und außen mit Salz. Ein Stangerl Petersilie im Bauchraum ist auch gut für spätere Optik und Geschmack.

Wälze deine Fische kurz in Mehl, so dass sie leicht mehliert sind und klopfe das überschüssige Mehl ab.

Schmilz in einer beschichteten Pfanne (idealerweise Fisch-Pfanne) bei großer Hitze die Butter bis sie sprudelt. Fisch will Schwimmen. Die Ausrede der Weintrinker bezieht sich hier auf die Butter.

Brate den Fisch scharf an. Reduziere die Hitze und brate auf jeder Seite 5 bis 10 Minuten bei mittlerer Hitze weiter. Sei beim Wenden vorsichtig, dass du die Haut nicht zerreißt. Hilfreich ist auch, den Fisch und das Fett ab und zu in der Pfanne zu schwenken dass er nicht anklebt.

Nimm die Fische aus der Pfanne und halte sie z. B. im Ofen bei 50 Grad warm.

Gib die Mandel-Plättchen und einen Spritzer Zitronensaft und etwas Salz für 2 Minuten in die Pfanne. Wenn die Mandeln etwas Farbe haben, ist deine Mandelbutter perfekt.

Richte den Fisch mit Butter, etwas Pfeffer und Kartoffeln auf einem vorgeheizten Teller an und lege eine Zitronenspalte daneben.

ZANDER AUF TOMATEN-SPECK-LINSEN



1. Den Strunk der Tomaten entfernen, die Haut kreuzartig einschneiden. Etwa 30 Sekunden in kochendem Wasser sieden und dann sofort in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken. Jetzt lässt sich die Haut mit einem kleinen Messer abziehen. Etwas auskühlen lassen. Inzwischen Tiroler Speck g.g.A. Bauchspeck in feine Würfel schneiden. Die Schwarte aufbewahren. Die gehäuteten Tomaten in Viertel schneiden, Kerne entfernen, zu kleinen Würfeln weiterverarbeiten und zur Seite stellen.
2. Schalotten fein würfeln. In einer Küchenmaschine etwas Olivenöl, 1 EL Kapern, 2 Sardellenfilets, 3-4 Oliven ohne Kern, abgeschmeckt mit etwas Kümmel, grob zerkleinern.
3. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Speck darin anschwitzen. Mit frischem Knoblauch abschmecken. 1 EL Tomatenmark dazugeben und unter ständigem Rühren kurz anrösten lassen. Jetzt mit Gemüsebrühe und Tomatensaft aufgießen. Eingeweichte Linsen sowie Kapern-Oliven-Mischung untermischen, mit 1 TL Paprikapulver und 1 Lorbeerblatt würzen. Für extra Geschmack lässt man die Speck-Schwarte mitkochen. Gut 20 Minuten auf mittlerer Flamme kochen, bis die Linsen weich sind.
4. Für die Garnitur ein paar Scheiben Feinster Bacon in einer kleinen Pfanne beidseitig anbraten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Etwas Petersilie kleinschneiden.
5. Die Hautseite des Fischfilets mit kleinen Schnitten mit ca. 1 Zentimeter Abstand einschneiden und in 4 Teile schneiden. Dann die Filets auf der Fleischseite gut salzen. Die Hautseite in Mehl tauchen und überschüssiges Mehl abklopfen. In einer Pfanne einen ordentlichen Schuss Olivenöl auf mittlere Hitze erwärmen und 2 Zehen Knoblauch mit Schale dazugeben. Fischfilet auf der Hautseite ca. 4 Minuten braten, bis die Haut knusprig ist.
6. Inzwischen die Tomaten-Speck-Linsen mit etwas frisch abgeriebener Zitronenschale verfeinern und die zur Seite gestellten Tomaten-Würfel untermischen. Die Fischfilets wenden, einen EL Butter dazu geben und schmelzen lassen. Mit einem Esslöffel das aromatische Bratfett über die Filets gießen und fertig ziehen lassen.
7. Tomaten-Speck-Linsen auf einem Teller anrichten, darauf das gebratene Filet platzieren. Mit knuspriger Bacon-Scheibe und Kräutern garnieren und einem Schuss Olivenöl abschließen.

500 g Zanderfilet mit Haut, ohne Gräten
8 Scheiben Feinster Bacon
150 g Tiroler Speck g.g.A. Bauchspeck
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
100 g Linsen (über Nacht eingeweicht)
200 g Tomaten
1 EL Tomatenmark
200 ml Tomatensaft
500 ml Gemüsebrühe
50 ml Olivenöl
Kümmel
2 Sardellenfilets
1 EL Kapern
Oliven
1 unbehandelte Zitrone
Paprikapulver
Frische Petersilie

Weihnachtsmenü: Geräucherte Lachsforelle



In der Küche:

1. Die Zwiebel, Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Oliven und Tomaten klein schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und klein würfeln. Die Limette in dünne Scheiben schneiden. Die Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und das Kerngehäuse entfernen, anschließend klein würfeln. Alle Zutaten (bis auf Fisch und Basilikum) miteinander vermengen und 30 Minuten ziehen lassen.
2. Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden und unter die Füllung mengen.
3. Den Fisch der Länge nach am Bauch einschneiden, die Innenseite salzen und pfeffern und mit den marinierten Aromaten füllen, jeweils mit 2 Zahnstochern verschließen. Auf die eingefettete Grillpfanne legen.

Auf dem Grill:

1. Den Grill für indirekte Hitze (170°C) vorbereiten. Falls ein Holzkohle Grill (57er) verwendet wird, braucht man einen 1/2 Anzündkamin durchgeglühte Briketts.
2. Die Grillpfanne indirekt auf den Grill stellen und die abgetropften Räucherchips in die Kohle oder Räucherbox des Gasgrills geben. Beim Holzkohle Grill die Deckellüftung zur Hälfte schließen, etwa 10 Minuten.
3. Den Fisch etwa 20 bis 25 Minuten grillen, bis eine Kerntemperatur von 60°C erreicht ist.

- 2 Lachsforellen (je 450g, küchenfertig)
- 1 rote Zwiebel
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL schwarze Oliven
- 4 getrocknete Tomaten in Öl
- 2 Peperoni, rot
- 1 Limette
- 1 Zucchini
- 2 EL Tomatenöl
- 1 EL Balsamico, weiß
- 2 EL Olivenöl
- 8 Basilikumblätter
- Salz und Pfeffer

Hechtfilet auf Paprikaschaum



Für den Hecht:

900 g Hechtfilet
2-3 EL Butterschmalz
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Weizenmehl
eine Hand voll verschiedene Kräuter
Rosmarin, Thymian, Estragon und Rucolasalat

Für den Paprikaschaum:

etwas Salz
etwas Pfeffer
1 EL Butter
2 Zehen Knoblauch
1 Zweig Thymian
1 rote Paprika
1,5 EL Paprikapulver
150 ml Gemüsebrühe
150 g Crème fraîche

Wasche die Hechtfilets unter kaltem Wasser und tupfe sie trocken. Würze sie mit Salz und Pfeffer. Wasche die Paprika und schneide sie in feine Würfel. Schneide den Knoblauch in kleine Würfel.

Schmelze die Butter in einem kleinen Topf. Schwitze unter Rühren bei mittlerer Hitze den Knoblauch kurz an und gib dann den Thymian hinzu. Füge nun die Paprikawürfel bei und Rühre laufend um. Lösche dann mit der Gemüsebrühe ab. Lass die Sauce ein paar Minuten einkochen.

Rühre das Paprikapulver und die Crème fraîche unter und würze mit Salz und Pfeffer. Halte die Sauce warm. Kurz vor dem Servieren des Fisches wird sie gründlich durchgemixt, so dass der begehrte Schaum entsteht. Erhitze noch das Sauerkraut, so dass es rechtzeitig fertig ist. Du kannst auch ein bisschen Kraut in den gemixten Paprikaschaum geben. Jetzt aber erst mal zum Fisch.

Erhitze das Butterschmalz in einer Pfanne. Wälze den Fisch vorsichtig beidseitig im Mehl. Ist das Butterschmalz richtig heiß, gib den Fisch zuerst auf der Fischseite in die Pfanne (Haut nach oben). Dies macht beim Hecht Sinn, damit die doch noch verbliebenen Gräten sich in der Hitze auflösen (Tipp vom Fischgeschäft). Um dem Fisch noch etwas Geschmack zu geben kommen nun gleich noch die Kräuter in die Pfanne. Sie geben später auch eine schöne Beilage. Je nach Hitze und Dicke kannst du den Fisch nach ca. 2-3 Minuten umdrehen. Lass ihn nur noch ganz kurz mit der Hautseite nach unten fertig garen.

Richte den Fisch auf dem Paprikaschaum und mit dem Sauerkraut an. Den gebratenen Rucola kannst du wunderbar als wohlschmeckende Dekoration nehmen. Zum Fisch passt perfekt gebackenes Ofengemüse und ein kalter Weißwein.



Gesmoketer Chilli-Butter Lachs mit Limettenreis

Zutaten

- 1 Stück Lachs mit Haut je nach Größe des verwendeten Dutch Ovens
- 120 Gramm Butter
- Chillischoten Menge je nach Schärfe, klein gehackt
- 1-2 cm Ingwer klein gehackt
- 1 Zehe Knoblauch klein gehackt
- 1 Prise Salz

1. Alle Zutaten bis auf den Lachs in 4EL heißer Butten andünsten, dann die restliche Butter zugeben und zerlassen.
2. Den Boden des Dutch Ovens mit feinem Holzmehl bestreuen, hier wurde Kirsche verwendet. Den Petromax Stapelrost über das Holzmehl stellen.
3. Den Lachs auf dem Stapelrost platzieren und mit der Chilli-Butter bestreichen.
4. So viele Briketts wie möglich unter den Dutch Oven legen um große Unterhitze zu erzeugen und das Holz beginnt nach kurzer Zeit zu rauchen.
5. Ein Blick in den Dutch Oven
6. Nach ca 30 Minuten ist der Lachs fertig. Als Beilage gab es Limettenreis aus dem Petromax ft3, wie ihr Diesen zubereitet erfahrt ihr in einem eigenen Rezept. Lassts euch schmecken

Heilbuttfilet nach Stremel Art



Fischstücke waschen, abtupfen und anschließend die Fleischseite mit Schnaps einreiben. Abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.

Für die Lake eine Zwiebel und Knoblauch schälen und in Streifen schneiden. Sämtliche Zutaten verrühren bis das Salz aufgelöst ist.

Marinierten Fisch mit der Hautseite nach unten in die Lake legen, sodass dieser vollständig bedeckt ist. Gegebenenfalls mit einem Teller beschweren und weitere 12 Stunden abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

Fisch aus der Lake nehmen, abwaschen und trocken tupfen. Anschließend 12 Stunden nicht abgedeckt im Kühlschrank trocknen lassen.

Für die Garnitur eine Zwiebel und Paprika schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Weber Grillpfanneneinsatz GBS mit Öl einfetten.

Fisch in die eingefettete Grillpfanne mit Haut nach unten legen und die Gemüswürfel auf dem Fisch verteilen.

Den Grill für indirektes Grillen (Räuchern) bei ca. 80-90°C vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57cm Holzkohlegrills werden 12 Weber® Briketts (nicht komplett durchgeglüht) benötigt.

Eine Hand voll Weber Räucherchips Seafood in die Glut oder beim Gasgrill in die Räucherbox geben. Sobald Rauch aufkommt, den Fisch indirekt auf dem Grill platzieren.

Nach ½ Stunde eine weitere Hand voll Räucherchips in die Glut legen und diesen Vorgang nach einer weiteren ½ Stunde wiederholen.

4 Heilbuttfiletstücke á 180g mit Haut (grätenfrei)

10 cl Wacholderschnaps

2 L Wasser

160 g Salz

120 g Pfeffer

2 Kleine Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

3 Lorbeerblätter

3 g Kurkuma

½ Paprika rot

1 EL Öl

mit Mango-Ananas-Mojo

Heißgeräucherter Lachs



Lachsfilets mit der Hautseite nach unten auf eine Servierplatte legen. Leicht salzen, abdecken und etwa 30 Minuten kühl stellen. Für den Mojo Mango, Ananas, Zwiebel und Chilischoten in eine Schüssel geben. Chilisauce, Saft und Schale der Limette und Kräuter zufügen. Gut mischen, luftdicht abdecken und bis zum Verzehr an einen kühlen Ort stellen. Grill anheizen. Lachsfilets mit Küchenpapier abtupfen und mit etwas Öl bestreichen. Sobald die Kohle mit einer Ascheschicht bedeckt ist, die Lachsfilets mit der Haut nach unten auf den Rost legen. Grill mit dem Deckel abdecken und den Fisch etwa 3 Minuten garen. Hickoryspäne in einem Sieb abtropfen lassen und etwa ein Drittel davon so gleichmäßig wie möglich über den Kohlen verteilen. Dazu den Rost kurz zur Seite legen und darauf achten, dass die Asche nicht aufgewirbelt wird. Grilldeckel wieder aufsetzen und weitere 8 Minuten grillen, dabei noch zweimal Hickoryspäne nachlegen. Lachs heiß oder kalt mit dem Mojo servieren.

6 Stück Lachsfilets, jeweils etwa 175 g, mit Haut

1 EL Sonnenblumenöl

etwas Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

2 handvoll Hickoryholzspäne, mindestens 30 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht

1 Stück reife Mango, gewürfelt

4 Scheiben Ananas aus der Dose, abgetropft und gewürfelt

1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt

1 Stück frische lange milde rote Chilischote, Samen entfernt und fein gehackt

1 EL süße Chilisauce (gute Qualität)

etwas Abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelter Limette

Blätter von 1 kleinen Basilikumpflanze

Adventlicher Lachs vom Smoker



2	Seiten Lachs	ca. 2 x 600g inkl. Haut
1	Bio-Orange	unbehandelte Haut
3	Zwiebeln	
2	el	Olivenöl
500	ml	Orangensaft 100% Saftanteil
250	ml	Weißwein
2	el	Weissweinessig
100	g	Butter
100	g	Crème fraîche
0,5	tl	Sriracha Sauce
1	tl	Honig
5	el	Teriyaki-Sauce
		Pfeffer
		Salzflocken
		Sesamkörner

1. Tupfe den Lachs mit Küchenpapier trocken. Die Seite ohne Haut bestreue mit den Salzflocken und frisch gemahlenem Pfeffer.
2. Leg den Lachs mit der Hautseite nach oben auf den Smoker...
3. ...und räuchere den Fisch für 45 Minuten bei möglichst niedrigen Temperaturen. Stell am Smoker Iso die kleinste mögliche Temperatur ein. Auch ein Kaltrauchgenerator ist geeignet.
4. Der hier verwendete Pelletsmoker erzeugt auf der niedrigsten Stufe Temperaturen von 50-60°C, welche der Lachs gut verträgt.
5. Bereite in die Zwischenzeit die Sauce mit den Orangen vor. Reibe dazu den orangen Teil der Schale ab. Den hellen Teil der Schale belasse an der Frucht, da dieser bitter schmeckt. Presse die Orange aus. Lass das Fruchtfleisch im Saft.
6. Brate die Zwiebeln in einer Pfanne mit dem Olivenöl an. Wenn die Zwiebeln Farbe angenommen haben, gieße den Weißwein und den Orangensaft (gepresst und aus der Flasche) zu. Lass die Butter in der Sauce schmelzen und reduziere die Flüssigkeit, bis nur noch die Hälfte der Sauce übrig ist.
7. Gib Crème fraîche zu und schmecke die Sauce mit Salz, Essig und Pfeffer ab.
8. Verrühre die Sriracha Sauce, die Teriyaki-Sauce und den Honig zu einer Glasur (Glace).
9. Drehe den Lachs nach einer Stunde auf dem Smoker vorsichtig und erhöhe die Temperatur auf ca. 150°C.
10. Bestreiche den Lachs nun mit der Glasur, bis die Oberfläche bedeckt ist. Lass den Lachs für weitere 30 Minuten im Rauch.
11. Bestreue den Lachs mit den Sesamkörner.
12. Der Lachs ist fertig, wenn er innen gar ist. Ideal ist er, wenn er im Kern noch ganz leicht glasig ist. Durch die niedrigen Temperaturen bei denen der Fisch im Smoker geräuchert wird, bleibt der Fisch innen sehr saftig.
13. Von dem Lachs lässt sich die Haut ganz leicht abziehen. Serviere den Fisch zusammen mit der Orangensauce.
14. Als Beilage eignet sich z.B. Reis sehr gut.

Räucherforelle



1,5 kg Forellenfilet
½ Zitrone
4 TL fein gehackter Dill
Salz
Pfeffer

In der Küche:

- 01 Weiche die Räucherchips mindestens 30 Minuten in Wasser ein.
- 02 Den Dill feinhacken und die Zitrone halbieren.
- 03 Vermische den Saft einer halben Zitrone mit Salz, Pfeffer und dem gehackten Dill.

Am Grill:

- 01 Den Grill für indirekte Hitze auf ca. 170°C vorheizen.
- 02 Wenn du einen 57cm Holzkohlegrill benutzt, benötigst du einen zu ½ gefüllten Anzündkamin mit Weber Briketts.
- 03 Die abgetropften Räucherchips direkt auf die angezündeten Briketts verteilen. Wenn du einen Gasgrill benutzt, kannst du die Räucherchips in eine Räucherbox packen.
- 04 Wenn Rauch aus den Grillöffnungen zu sehen ist, den Fisch auf die indirekte Hitze stellen.
- 05 Schließe den Deckel und lasse ihn ca. 15 Minuten räuchern oder solange bis die Kerntemperatur 55°C erreicht hat.
- 06 Wenn der Fisch fertig ist, vom Grill nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

Cremiger toskanischer Lachs mit Spinat, Artischocken Kapern und Knoblauch



- 1 El Olivenöl
- 4 Lachsfilets
- 1/4 Tl Salz
- 3 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 150g getrocknete Tomaten (ohne Öl) in Streifen geschnitten
- 150g Artischocken Herzen in Stücke geschnitten
- 2 El Kapern
- 150g frischer Baby Spinat
- 240ml Sahne
- 1/4 Tl Paprikapulver Edelsüß
- Salz und Pfeffer

Ein Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.

Lachsfilets mit Salz würzen.

Wenn das Öl heiß ist die Lachsfilets mit der Fleischseite nach unten (Hautseite nach oben) bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten anbraten.

Hitze auf mittlere Stufe reduzieren.

Lachsfilets auf die andere Seite (Hautseite nach unten) drehen. Weitere 4 bis 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Lachs aus der Pfanne nehmen.

In der Pfanne die sonnengetrockneten Tomaten, gehackten Knoblauch, gehackte Artischocken und Kapern geben. 1 Minute unter Rühren anrösten.

Frischen Spinat dazu geben, und mitrösten bis der Spinat zusammen gefallen ist.

In die Pfanne mit dem sautierten Gemüse 1 Tasse Sahne und Paprikapulver geben und aufkochen. Etwa 1 Minute unter Rühren köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer evtl. mehr Paprikapulver abschmecken.

Den Lachs zu der Sahnesauce in die Pfanne geben. Die Sauce über den Lachs geben und so lange garen lassen, bis der Lachs aufgewärmt und durchgegart ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Bandnudeln oder Reis servieren.

Dorade à la provençale



Für die Marinade:

60ml Olivenöl extra Nativ
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Basilikum
2 Esslöffel frischer Thymian
2 zweige Rosmarin
2 Zehen Knoblauch
Fisch und Gemüse:

2 küchenfertige Doraden
2 rote Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
2 rote Spitzpaprika
1 große Zucchini (300-400g)
Salz und Pfeffer
getrockneter Estragon
2 Zweige frischer Rosmarin
1 Glas entsteinte Oliven (grün oder schwarz nach Vorliebe)
125 ml Rotwein (trocken)

Als erstes die Dorade unter fließend Wasser abspülen und trocknen.
Den Fisch in 1,5 cm Abstand von beiden Seiten ca.1/2 cm tief einschneiden.

Aus den Zutaten für die Marinade mit dem Pürierstab eine homogene Marinade mixen.

Die Doraden mit der Hälfte der Marinade innen, außen und in den zuvor gemachten einschnitten einreiben.
Die Doraden bei Seite stellen und abgedeckt ziehen lassen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken und in 2 Esslöffel Olivenöl glasig dünsten. Wer möchte kann hier auch nach eigenen Vorlieben Chilis hinzugeben.

Die Spitzpaprika und die in dünne Streifen und die Zucchini in Scheiben schneiden.
Beides zu den Zwiebeln geben und kurz mitbraten.

Als nächstes die Tomaten überbrühen, häuten, grob hacken und kurz mitdünsten.
Mit Estragon, Salz und Pfeffer abschmecken und dem Rotwein ablöschen. Das ganze kurz aufkochen.

Das Gemüse in eine ausreichend dimensionierte Auflaufform geben. Die Doraden salzen und Pfeffern und auf das Gemüse legen. Mit der restlichen Marinade beträufeln.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° Ober/Unterhitze, bei mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen. Die Doraden nach 20 Minuten wenden.

Die Dorade ist dann gar, wenn Du die Rückenflosse ganz leicht herausziehen kannst.

Die Oliven kurz vor Ende zufügen.