

DAS MENÜ DER INTERAKTIVEN GRILLPARTY DER BADISCHEN ZEITUNG
PRÄSENTIERT VON KARL-JOSEF FUCHS VOM ROMANTIK-HOTEL SPIELWEG IN MÜNSTERTAL

VORSPEISE

FILET VOM SÜSSWASSERFISCH AUF DER HOLZPLANKE GEGRILLT AN EINER RAPSÖL- FRÜHLINGSZWIEBELVINAIGRETTE UND FRÜHLINGSKRÄUTERQUARK



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- * 2 Obstbaumholzbretter ca. 15 x 30 cm, 2 cm dick, oder Grillbretter aus dem Grillhandel
- * 4 frische Fischfilets mit Haut (Forelle, Lachsforelle oder Bachsaibling)
- * Sonnenblumenöl

für die Vinaigrette

- * 1 Bund Kerbel
- * 1 Bund Frühlingszwiebeln
- * Rapsöl
- * Apfel-Balsamico-Essig
- * Salz
- * Pfeffer

für den Kräuterquark

- * Speisequark
- * frische Kräuter
- * 1 Schalotte
- * Radieschen
- * Salz
- * Pfeffer



ZUBEREITUNG

1_HOLZBRETTER

Holzbretter ca. zwei Stunden lang gründlich wässern (nur bei frischem Holz kann darauf verzichtet werden).

2_VINAIGRETTE

Essig und Öl im Verhältnis 3:1 mischen, Kerbel hacken, Frühlingszwiebel in feinste Streifen schneiden, dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3_KRÄUTERQUARK

Quark mit gehackten Kräutern und feinst gehackten Radieschen und Schalotten mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4_FISCH

Gräten und Flossen von den Filets entfernen. Holzbretter auf den heißen Grill legen, Grill schließen oder Bretter mit großer Edelstahlschüssel abdecken. Die Bretter sollen von unten glimmen und nicht brennen, damit es zu einer Rauchentwicklung kommt. Dann Bretter leicht mit Sonnenblumenöl bepinseln und Fischfilets mit der Hautseite darauf geben. Grill schließen oder Bretter abdecken. Etwa fünf Minuten garen lassen.

Auf Teller anrichten, Filets mit Vinaigrette beträufeln, Kräuterquark dazu geben.