

Steckerlfisch – Pannonisch Salsa



Schwierigkeit



Zeitaufwand: 40 min

Zutaten für 4 Personen

- 4 Stk. Saiblinge im Ganzen und frisch (ausgenommen)
- Gewürzmischung für Fisch (am besten von Spiceworld)
- 1 Stk Spitzpaprika rot
- 1 Gurke
- 1- 2 Zitronen
- 3 Frühlingszwiebel
- Petersilie
- 250 gr. Rispen Tomaten
- Feines Trauben Kernöl – (am besten vom Weingut Iby)
- Salz, Pfeffer
- 1/8 lit. Paradeiserpüree

Zubereitung:

Grill vorbereiten, Kohle anzünden.

Rundhölzer aus Hartholz am besten in kaltem Wasser einweichen.

Fische putzen und auf das Holz stecken (siehe Video) mit der Gewürzmischung gut einreiben.

Wer möchte kann natürlich den Fisch nur mit Meersalz und etwas frischem Pfeffer einreiben.

Fisch auf den Grill legen, nach ca. 10 min wenden.

In der Zwischenzeit die Zwiebel, Paprika, Gurke (geschält und entkernt), den Petersilie und die Rispentomaten fein hacken, alles gut vermischen, mit Zitronensaft und Trauben Kernöl, Salz & Pfeffer und mit etwas Knoblauch abschmecken.

Fisch ist ca. nach 20 min fertig. Die Haut sollte schön knusprig sein.

Mit Salsa servieren.

Gutes Gelingen

