

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

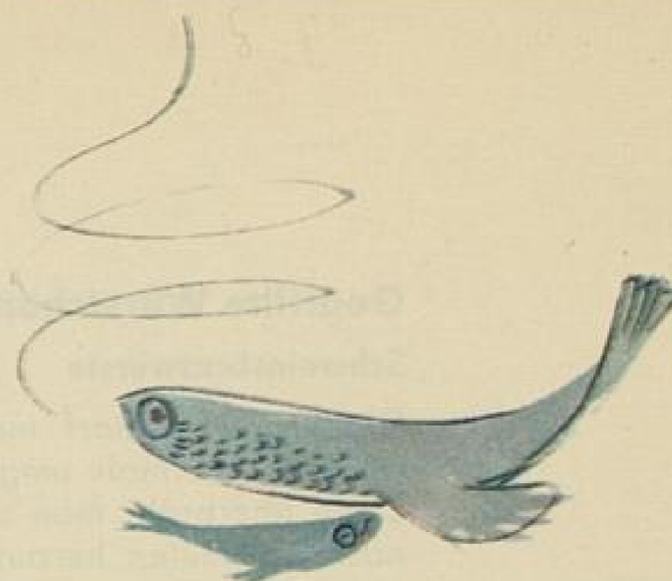
Die große Grillfibel

Neff-Werke <Bretten, Baden>

Bretten, [ca. 1960]

Fische

urn:nbn:de:bsz:31-106135



Fische

Kleine Fische wie Heringe, Makrelen, Blaufelchen, Scholle können im ganzen gegrillt werden, während man größere filetiert oder in dicke glatte Scheiben von 2 cm schneidet. Süßwasserfische werden nur mit Butterschmalz oder Öl bepinselt, Meeresfische dagegen vorher wie üblich gesalzen und gesäuert, dann trockengetupft.

Sehr gut schmeckt der gegrillte Fisch, wenn er etwa $\frac{1}{2}$ Stunde in eine Öl-Kräuter marinade gelegt wird, siehe Seite 46. Vor dem Grillen muß er etwas abtropfen.

Gegrillte Fische werden gern mit frischen Butterflöckchen belegt und mit Zitronensaft beträufelt. Noch pikanter schmeckt eine Kräuter-, Meerrettich-, Senf- oder Paprikabutter, siehe Seite 44. Als Garnierung dienen Petersilie, Kresse, Salat, Tomaten.

Als Beilage eignet sich eine der angegebenen Saucen, gekochte Kartoffeln, Kartoffelsalat oder Mischsalat. Außerdem kann Gemüse aller Art dazu gereicht werden sowie gegrillte Tomatenscheiben, gefüllte Tomatenhälften, gegrillte Zwiebel- oder Apfelsinenscheiben.

Stein- oder Heilbuttschnitte

Diese Fische sind zum Grillen sehr geeignet, da sie festes Fleisch besitzen. Die vorbereiteten Fischstücke von 2 cm Stärke werden in einem Tuch abgetupft, innen mit Butter be-

strichen, außen mit Öl und auf den 5–6 Minuten vorgeheizten und gut mit Öl bestrichenen Rost gelegt, damit sie nicht anhängen. Je nach Stärke der Schnitten werden sie 4–5 Minuten auf jeder Seite gegrillt und 2 Minuten ohne Stromzufuhr.

Fischkotelett

Dafür eignen sich 2 cm starke Scheiben vom Seehecht, Kabeljau, Zander, Schellfisch. Nach dem Marinieren mit Salz und Säure oder einer Öl-Kräutersauce legt man sie auf den fünf Minuten vorgeheizten Grillrost und grillt sie 4–5 Minuten auf jeder Seite und 2 Minuten ohne Stromzufuhr.

Sehr gut schmeckt es auch, wenn der Fisch nach dem Wenden und kurzem Grillen von 2 Minuten mit Butter bepinselt und mit geriebenem Käse bestreut wird. Er bleibt so lange im Grillraum, bis sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat.

Fischfilet

Fischfilet aller Art wird in passende Stücke geschnitten und wie das Fischkotelett zubereitet, nach Belieben auch mit Käse bestreut.

Grüne Heringe und Makrelen

Grüne Heringe und Makrelen sind gegrillt eine Delikatesse. Sie werden wie üblich vorbereitet und mariniert, dann trockengetupft und mit Öl bepinselt, falls man sie nicht in eine Ölmarinade legen will. Der Grill wird 5 Minuten vorgeheizt und die Fische 4–5 Minuten auf der ersten und 3–4 Minuten auf der zweiten Seite gegrillt, 2 Minuten ohne Stromzufuhr.

Die Heringe und Makrelen schmecken besonders gut mit Meerrettichbutter und jungen Kartoffeln, aber auch zu grünen Bohnen.

Blaufelchen

Blaufelchen wählt man in der Größe von Heringen. Nach dem Säubern werden sie innen mit Salz bestreut, außen mit Butter bestrichen und auf den 5 Minuten vorgeheizten Grillrost gelegt. Sie benötigen 4–5 Minuten auf der ersten und 3–4 Minuten auf der zweiten Seite und 2 Minuten ohne Stromzufuhr. Sie schmecken am feinsten mit einer Schaumbutter oder Béarnaisesauce und Salat.

