

GEGRILLTER WOLFSBARSCH MIT KARIBISCHEM KARTOFFELSTEW

DAUER

Vorbereitung: 20-25 Minuten
Grillzeit: 20-25 Minuten

ZUBEHÖR

1 gusseiserne Pfanne
Flammkraft Teppanyaki-Platte

ZUTATEN

Abrieb und Saft von 1 Bio-Limette
50 ml Weißwein
0,1 g Safranfäden
350 g mehlig kochende Kartoffeln
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2-3 EL Olivenöl
2 EL Currypulver
600 ml Fischfond
Meersalz
Cayennepfeffer

4 Wolfsbarschfilets, je 120 g
küchenfertig, ohne Gräten
2-3 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
30 g Sultaninen
25 ml Sherryessig
25 ml Honigwein
100 g rote Cocktailtomaten
3-4 EL Pinienkerne

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Den Rost über der Röstzone entfernen, die Teppanyakiplatte einsetzen, sowie die gusseiserne Grillpfanne über den hinteren Röstbrenner der Hauptgrillfläche platzieren. Den Grill für hohe direkte/indirekte Hitze (225-245°C) vorbereiten. Den Abrieb-Limettensaft, Weißwein in ein ausreichend großes Gefäß geben und die Safranfäden darin einrühren.

SCHRITT 2:

Die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln, Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.

SCHRITT 3:

Das Olivenöl in die gusseiserne Pfanne gießen, die Kartoffel.-Zwiebel.- und Knoblauchwürfeln hineingeben und 3-5 Minuten angrillen. Dabei gelegentlich rühren. Anschließend mit Currypulver bestreuen, dem eingelegten Safran ablöschen und mit Fischfond aufgießen.

SCHRITT 4:

Den Kartoffelstew mit geschlossenem Deckel 15-18 Minuten einkochen und mit Meersalz sowie Cayennepfeffer würzen. Zum Servieren mit einem Mixstab sehr fein pürieren und ggf. erneut würzen.

SCHRITT 5:

4-6 Minuten vor Grillzeitende des Kartoffelstews die Fischfilets rundherum mit Meersalz würzen. Das Olivenöl auf die Teppanyakiplatte gießen, mit einem Grillspatel glattstreichen und die Fischfilets mit der Hautseite auflegen. Die Wolfsbarschfilets 4-6 Minuten mit geschlossenem Deckel grillen, dabei einmal wenden.

SCHRITT 6:

Die Sultaninen, Essig, Honigwein und Pinienkerne in eine ausreichend große Schüssel geben. Die Tomaten waschen, trocknen und vierteln. Die Tomaten zu den marinierten Sultaninen geben und zum Servieren auf die Wolfsbarschfilets verteilen.