

FORELLEN „DUSTED STYLE“ MIT AUBERGINEN

DAUER

Vorbereitung: 15 Minuten
Grillzeit: 12-15 Minuten

ZUBEHÖR

Flammkraft Teppanyaki-Platte
Mörser

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

1 TL grobes Meersalz
1 EL Zwiebelpulver
1 EL getrockneter Thymian
1 Msp. Zimtpulver
½ TL gemahlene Korianderkörner
40 g mediterrane Kräuter
4 Forellen, je 400-500 g schwer
4 EL Olivenöl

2 Auberginen
Meersalz
35 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
½ Bund glatte Petersilie
150 g Cocktail-Strauchtomaten

SCHRITT 1:

Den Grillrost über der Röstzone entfernen und die Teppanyaki-Platte einsetzen. Die Röstbrenner der Hauptgrillfläche zünden und den Grill für hohe indirekte Hitze (220-230°C) vorbereiten. Die Gewürze in einem Mörser sehr fein miteinander vermahlen. Die Kräuter verlesen, abbrausen und trockenschleudern.

SCHRITT 2:

Die Forellen unter fließendem Wasser abbrausen, gründlich trocknen und mit Olivenöl einreiben. Danach innen und außen mit 2/3 der Würzmischung bestreuen und die Kräuter in den Bauchraum der Forellen füllen. Die Auberginen putzen und in 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Danach mit Meersalz würzen und mit Olivenöl benetzen.

SCHRITT 3:

Die Forellen auf die Hauptgrillfläche legen und mit geschlossenem Deckel 10-12 Minuten grillen. Nach der Hälfte der Grillzeit wenden und ggf. umplatzieren. (Kerntemperatur 62-64°C).

SCHRITT 4:

Den Knoblauch, Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Die Petersilie verlesen, abbrausen und trockenschleudern. Die Tomaten putzen und halbieren. Die Röstzone auf kleinster Stufe zuschalten und die Teppanyaki Grillplatte 1-2 Minuten vorheizen.

SCHRITT 5:

Die Auberginenscheiben auf der Teppanyaki-Platte verteilen und 4-6 Minuten geschlossen grillen.

SCHRITT 6:

Dabei einmal wenden. Nach der Hälfte der Grillzeit, mit Zwiebel-Knoblauchwürfel, Petersilie, den halbierten Tomaten bestreuen und bis zum Ende mitgrillen. Zum Schluss mit der restlichen Würzmischung bestreuen und zu den Forellen servieren.

TIPP:

Das Einschneiden der Forelle hat gleich zwei Gründe. Bei sehr frischen Fischen verhindert man damit, dass sich die Fasern durch hohe Hitzeeinwirkung nicht zusammenziehen, krümmen oder reißen und zum anderen garen sie gleichmäßige, da das Rückenfilet deutlich dicker ist als Bauchfilet.