Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Karibischer Grillfisch mit Churrasco Sauce

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 3 Personen

Karibischer Grillfisch mit Churrasco Sauce

1 Red Snapper (ganz) (wahlweise durch Rotbarsch oder Dorade erstzbar, dabei auf die Menge achten)

2 Esslöffel Limettensaft

1 Knoblauchzehe

1 Teelöffel Ingwer

1 Teelöffel Piment

1 Teelöffel Paprikapulver

50 ml Rapsöl

1 kleine Ananas

Prise(n) Salz, Pfeffer

20 g Petersilie

1 Glas Churrasco Sauce

Nach Belieben geröstetes Baguette

Karibischer Grillfisch mit Churrasco Sauce

1.

Den ganzen Fisch mit einen Küchenhandtuch abtrocknen und jeweils 3 mal diagonal einschneiden.

Für die Marinade die Knoblauchzehe schälen und fein hacken, anschließend Limettensaft, Ingwer, Piment, Paprikapulver, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Den Fisch damit marinieren und für ca. 3,5 Stunden in den Kühlschrank legen.

Die Ananas schälen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Am Besten eignet sich ein Grill, der auf indirekte Hitze eingestellt werden kann. Diesen zunächst auf 180°C vorheizen, dann die Ananasscheiben auf das Rost legen und den Fisch darauf platzieren. Deckel schließen und für ca. 20 min. grillen.

Anschließend den Fisch neben der Ananas auf Tellern anrichten mit Petersilie garnieren und dazu geröstetes Baguette und Churrasco Sauce reichen.