



**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Portionen:** 3 Personen

## Karibischer Grillfisch mit Churrasco Sauce

### Karibischer Grillfisch mit Churrasco Sauce

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

2 Esslöffel Limettensaft

1 Knoblauchzehe

1 Teelöffel Ingwer

1 Teelöffel Piment

1 Teelöffel Paprikapulver

50 ml Rinatura Rapskernöl kaltgepresst Bio

1 kleine Ananas

Prise(n) Salz, Pfeffer

20 g Petersilie

1 Glas Djamel Churrasco Sauce

Nach Belieben geröstetes Baguette

### Karibischer Grillfisch mit Churrasco Sauce

1.

Den ganzen Fisch mit einem 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.