

Rezept

Ganzer geräucherter Fisch vom Grill

Ein Rezept von Ganzer geräucherter Fisch vom Grill, am 01.10.2023

Zutaten

4 Stück küchenfertiger Fisch (z. B. Forelle, Saibling, Makrele; à ca. 400 g) **2 EL** Meersalz
4 Zweige Rosmarin

Außerdem

Topfdeckelhalter
getrocknete Ästchen von Buche, Kirsche, Weißesche oder auch Rebenholz (je 8-10 cm lang)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal, 30 g F, 46 g EW

Zubereitung

1. Die ausgenommenen Fische unter fließendem kaltem Wasser innen und außen waschen und trocken tupfen. Dann innen und außen salzen. In eine große Schale legen und abgedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. ruhen lassen.
2. Inzwischen in einem Grill mit Deckel 4 Handvoll Holzkohle entzünden und die Temperatur auf ca. 110° bringen. Das kann man gut mit einem in den Grill indirekt platzierten digitalen Thermometer kontrollieren.
3. Nach ca. 20 Min. sollte der Grill heiß genug sein. Die Fische mit dem Rücken nach unten in den Topfdeckelhalter legen. Die Fischbäuche jeweils in der Mitte mit passend abgebrochenen Rosmarinzweigen aufspreizen.
4. Den Deckelhalter mit den Fischen auf dem Grillrost über indirekte Hitze stellen. Ein paar kleine Ästchenstücke auf die Glut legen, den Deckel schließen und ein paar Minuten auf Rauchentwicklung warten.
5. Diesen Prozess 3- bis 4-mal wiederholen und dabei immer die Temperatur im Auge behalten. Beim letzten Mal die übrigen Rosmarinzweige für feine Würze auf die Glut legen.
6. Nach ca. 30 Min. Räuchern sind die Fische fertig. Vom Grill nehmen und abkühlen lassen. Die Haut abziehen und die Fische mit gedämpften Kartoffeln und Frankfurter Grüner Sauce genießen.