

Salzwasserfisch mit Wasabi-Kruste (2 Portionen)

Zutaten:

- ca. 300 g Salzwasserfisch
(je nach Geschmack)
- 4 Scheiben Toastbrot weiß
- 80 g Butter
- 1 Teelöffel Wasabi
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

Grill bei Normalstellung auf ca. 200° vorheizen.

Ein nicht harzendes Brett (z.B. Zedernholz) wässern, Fisch abtupfen, auf das gewässerte Brett legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach den Fisch mit den Wasabischeiben belegen und ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel auf dem Grill garen lassen, bis die Wasabi-Kruste goldgelb ist.

Herstellung Wasabimasse:

Die zimmer warme Butter schaumig schlagen, einen Teelöffel Wasabi-Paste dazugeben, die Kruste der Toastbrotscheiben entfernen und mit einem Mixer zerkleinern. Nun ebenfalls zur Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gut vermengte Masse nun in eine Klarsichtfolie geben und zu einer Rolle formen (ähnlich wie Kräuterbutter). Zum Schluss die Rolle in den Kühlschrank legen. Wenn die Masse fest ist, kann man Scheiben abschneiden.

Serviervorschlag:

Fisch mit Rosmarinkartoffeln, Reis oder Nudeln servieren.

Guten Appetit!