

Fisch süß-sauer (2 Portionen)

Zutaten:

ca. 300-400 g Lachs o. Salzwasserfisch
2 Esslöffel brauner Zucker
1 Teelöffel Knoblauch
1 Teelöffel chinesisches Gewürzpulver
5
1 Teelöffel Chilisoße
2 Teelöffel Sesamöl
3 Esslöffel Rübenkraut (Sirup)



Zubereitung:

Nicht harzendes Holz (z.B. Zedernholz) gut wässern und auf den bei 260° vorgeheizten Grill, Normalstellung, legen. Die oben genannten Zutaten, außer den Fisch, in einer Schüssel gut vermengen. Den Fisch auf den Grill legen (falls er Haut hat, mit der Hautseite nach unten) und mit der vermengten Masse einpinseln. Nach 8 Min. das zweite mal mit der Masse bestreichen und nach weiteren 8 Min. den Rest der Masse auf den Fisch pinseln. Die Garzeit beträgt ca. 20-25 Minuten.

Serviervorschlag:

Fisch z.B. mit Reis servieren.

Guten Appetit!