



shop.deutschesee.de

Gegrillter Adlerfisch

mit gegrillter Artischocke und Sauce Rouille

Zutaten für 2 Personen

Fisch: Online kaufen im → shop.deutschesee.de

1 Pckg. Adlerfisch
5 EL Olivenöl
2 Blätter frischer Lorbeer
Fleur de Sel

Artischocken:

2 Artischocken
1 Zitrone
4 EL Olivenöl
Thymian, Rosmarin

Sauce Rouille:

1 Kartoffel
½ Eigelb
Safran
Paprikapulver
1 Knoblauchzehe
50 ml Olivenöl
Spritzer Zitronensaft
Fleur de Sel

Zubereitung:

- ▶ Die Artischocken in Wasser mit Salz, Zitrone, Olivenöl, Rosmarin und Thymian ca. 45 Min. kochen, bis sich die Blätter leicht ablösen lassen.
- ▶ Den Adlerfisch mit frischem Lorbeer, angedrückten Knoblauchzehen und Olivenöl marinieren.
- ▶ Für die Sauce Rouille die Kartoffeln mit der Schale und die Knoblauchzehen mit etwas Olivenöl in Folie wickeln und ca. 45 Min. in der Glut eines Grills oder im Ofen garen, Kartoffel und Knoblauch pellen, zerdrücken, etwas auskühlen lassen; das halbe Eigelb und die Gewürze einrühren; Zitronensaft und Olivenöl im dünnen Strahl einrühren, mit Fleur de Sel abschmecken.
- ▶ Die Artischocken bis auf den Boden putzen, das Heu entfernen und die Böden zum Fisch in das Olivenöl legen.
- ▶ Den Adlerfisch auf der Hautseite grillen, umdrehen und kurz garziehen lassen; die Artischockenböden ebenfalls grillen, beides mit Fleur de Sel würzen.
- ▶ Die Artischocken vierteln mit dem Adlerfisch und der Sauce Rouille anrichten.