






Rauchgegrillte Forelle mit Krabbenbutter

 Mittel  45 min  4 Personen

Zutaten

Für die Forellen & Krabbenbutter:

- 4 Forellen, küchenfertig
Art.-Nr. 80098 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 150 - 200 g Krabben
- 2 EL Röstzwiebeln
- 1 Bund Dill
- 1 TL Currypulver
- 50 g Krebsbutter oder
Hummerpaste
- 250 g weiche Butter
- Salz
- Alufolie
- Klarsichtfolie
- Grill mit Deckel (ohne
verlängert sich die Garzeit)
- 2 Handvoll Räucherspäne,
z.B. Apfel

Für Gewürz-Backkartoffeln &
Sour Creme:

- 8 Kartoffeln, mittelgroß
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Fenchelsaat
- 1 TL Wacholderbeeren
- 80 ml Olivenöl
- 250 g Schmand
- 200 g Sauerrahm
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Weißweinessig
- Deutsche See Rauchsatz
- Alufolie
- Backpapier

Unser Online Shop: Lieferung bis an die
Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Zunächst Räucherspäne in warmem Wasser für 30 Minuten einweichen. Kartoffeln in der Schale weichkochen, herausnehmen und ausdampfen lassen. Für das Backkartoffel-Würzöl Kümmel, Fenchelsaat, Wacholderbeeren und Olivenöl im Mixer pürieren. Öl beiseitestellen. Schmand mit Sauerrahm für die Sour Creme verrühren, Schnittlauch in Röllchen schneiden und unterrühren. Alles mit Salz und einem Spritzer Essig abschmecken. Die ausgedampften Kartoffeln mit dem Würz-Öl bestreichen und mit Rauchersalz bestreuen. Je ein Stück Alufolie mit einem Stück Backpapier belegen, die Kartoffeln draufgeben und über den Kartoffeln schließen.

Schritt 02

100 g der Krabben grob und die Röstzwiebeln fein hacken, den Dill fein schneiden und mit Curry, der Krebsbutter und der weichen Butter verrühren. Mit Salz abschmecken. Ein Stück Alufolie mit einem Stück Klarsichtfolie belegen, die Buttermasse mittig draufgeben und zu einer Rolle formen, die Enden zusammendrehen. Krabbenbutter gegebenenfalls kaltstellen.

Schritt 03

Die geweichten Späne aus dem Wasser nehmen und abgetropft mittig auf ein doppelt gefaltetes Alufolienstück geben. Die Folie über den Spänen zusammendrehen, so dass ein Päckchen entsteht. Das Räucherpäckchen mit den Zinken einer Gabel oder der Messerspitze mehrfach einstechen. Wenn vorhanden, kann auch eine Räucherbox verwendet werden.

Schritt 04

Die Glut im Grill sollte gleichmäßig durchgeglüht und rot glimmend, von einer dünnen Ascheschicht überzogen sein. Nun zwei Hitze-Zonen schaffen: Glut auf einer Seite des Grills für direkte Hitze aufschichten. Die andere Seite für indirekte, also weniger, Hitze freilassen. Räucherpäckchen jetzt direkt auf die Glut setzen. Backkartoffel-Päckchen auf den Rost mit der direkten Hitze legen und Deckel schließen.

Schritt 05

Die Forellen kalt abspülen, mit einem Küchentuch leicht abtrocknen und kräftig von innen und außen salzen. Nach ca. 8 Minuten beginnt das Räucherpäckchen zu rauchen. Nun den Grillrost mit einem ölgetränkten Tuch dünn einölen, die Forellen in die indirekte Zone legen und den Deckel schließen. Die Forellen für ca. 15-20 garen. Wenn die Rückenflosse leicht gezogen werden kann, ist die Forelle fertig. Wenden der Forellen ist nicht notwendig. Die Haut der rauchgegrillten Forelle abnehmen, mit der Grillbutter, den übrigen Krabben toppen und zu den Backkartoffeln mit Sour Creme auf vorgewärmten Tellern servieren.

Tipps & Tricks

Mit Hilfe von zwei Hitze-Zonen können Sie die Temperaturen, ähnlich wie auf dem Herd, regulieren: Fisch & Meeresfrüchte direkt über der Hitze scharf angrillen und in einer kühleren Zone indirekt gar ziehen lassen. So bleibt das Fleisch innen schön saftig.

Im Winter kann man die Krabbenbutter auch in einem feuerfesten Töpfchen auf dem Grill anschmelzen oder schmelzen und dann direkt über den gegrillten Fisch geben. Restliche Butter kann, in Folie gewickelt, auch für die nächste Grillparty eingefroren werden.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür