



Ganzer Kabeljau vom Grill

 Schwer  15 min  50 min  16 Personen

Zutaten

- 1 ganzer Kabeljau, ca. 4 kg
- 1 Packung Kombu-Blätter
(essbarer Seetang, erhältlich
im Asia-Shop)
- Salz
- Blumendraht
- 2 m Maschendraht

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Die Kombu-Blätter mit heißem Wasser übergießen und ein bis zwei Stunden quellen lassen.

Schritt 02

Eine Schicht Kombu-Blätter auslegen. Soviele, um den ganzen Kabeljau einzupacken. Kabeljau von innen und außen waschen, trockentupfen und von innen und außen salzen. Fisch auf die Kombu-Blätter legen, damit einschlagen und mit dem Blumendraht grob fixieren. Fisch-Paket in den Maschendraht legen und diesen mit dem Blumendraht fixieren.

Schritt 03

Einen ausreichend großen Grill gut vorheizen. Den Kabeljau von jeder Seite fünfzehn Minuten grillen, danach nochmal von jeder Seite zehn Minuten. Gegrillten Kabeljau vom Draht entfernen und auf einer großen Platte servieren. Dazu passt Gemüse der Saison, zum Beispiel Spargel.

Tipps & Tricks

Das Rezept klappt natürlich auch mit kleineren, weißfleischigen Fischen wie Wolfsbarsch. Dabei reicht eine Grillzeit von ca. 15 Minuten pro Seite.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür