

Grillrezepte

Gegrillter Heilbutt An Pilzsoße

Anzahl: 2 Personen

Gattung: BBQ, Fisch, Grillen, Pilze, Soße,

2 Scheib. Heilbutt (à 200 g)
4 Essl. Zitronensaft
3 Essl. Öl
1 Teel. Gemahlener Koriander

1 Teel. Kräutersalz
1 Prise Cayennepfeffer
1 Teel. Kümmelpulver

SOSSE

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g Champignons
1 Essl. Butter
1/8 Liter Rotwein

4 Essl. Sahne
1 Teel. Kräutersalz
1/2 Bund Petersilie
4 Zitronenscheiben

Den Fisch waschen und trockentupfen. Aus Zitronensaft, Öl und den Gewürzen eine Marinade zubereiten und den Heilbutt darin etwas ziehen lassen.

Ein Großes Stück Alufolie mit Öl bestreichen und den Fisch drauflegen.

Den Heilbutt auf jeder Seite etwa acht Minuten grillen.

Für die Soße in der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Anschließend die Pilze hinzufügen. Unter ständigem Rühren alles etwa fünf Minuten anbraten lassen.

Langsam den Rotwein und dann die Sahne hinzufügen. Alles mit dem Kräutersalz abschmecken.

Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken.

Den Heilbutt zusammen mit der Pilzsoße servieren. Mit Zitronenscheiben und Petersilie garnieren.