

# Grillrezepte

## Gegrillte Makrele Pikant - Kingfish

Anzahl: 4 Personen

Gattung: BBQ, Chili, Fisch, Kingfish, Lecker, Paprika,

---

3	groß. Paprikaschoten	1	Kingfish à 1,2 kg
3	Chilischoten		-notfalls
3	Knoblauchzehen		Seebrasse
3 Essl.	Öl	2	Limetten
	Salz	1	Lauchstange
	schwarzer Pfeffer f.a.d.M.		frischrote Chilis
1	Messerspitze Cayennepfeffer		-einige
2	Bund Koriander		

---

Für die Sauce die Paprikaschoten und die Chilischoten für 10-15 Minuten auf den Grill legen. Den Knoblauch schälen. Die Paprika- und die Chilischoten häuten, entkernen und mit dem Knoblauch und 2/3 vom Öl im Mixer pürieren. Salzen und pfeffern. Den Koriander abbrausen, trocken tupfen und die Hälfte davon fein hacken und unter die Sauce mischen.

Den Kingfish kalt abbrausen, trocken tupfen Hälfte der Limetten auspressen und den Fisch mit dem Limettensaft innen und außen beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Die restlichen Limetten heiß abwaschen, in Spalten schneiden und mit dem restlichen Koriander in den Fischbauch legen.

Den Lauch putzen, längs halbieren und einige äußere Blätter ablösen (den Rest anderweitig verwenden). Den Fisch mit Lauchblättern zusammenbinden und leicht mit Öl einpinseln. Auf dem heißen Grill auf jeder Seite ca. 10 Minuten garen, die Chilischoten dazulegen.

Den Fisch häuten, die Filets von den Gräten nehmen und mit der Sauce servieren.

Tipp: Sie können den Fisch auch im Backofen bei 180° C ca. 30 Minuten garen. Die Paprika- und Chilischoten könne Sie auch unter den Backofengrill legen.