

Grillrezepte

Gegrillte Brassen Mit Lyncheeglasur

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Fisch,

2	kuchenfertige Brassen (je -500-600g) Salz Pfeffer	3 Essl. Honig 2 Essl. Sherryessig 1 Spur Sambal Oelek (chin. -Gewürz)
1 Dose	Lychee (565g, Suzi-Wan)	1 Essl. milde Sojasosse
2	Ingwerstücke -in Sirup -eingelegt	2 Essl. Erdnussöl 2 Essl. Lycheesaft
Zum Garnieren		
2	Limetten -unbehandelt	1 Bd. Petersilie

Brassen waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer innen und aussen einreiben. Lychees abtropfen lassen. Saft auffangen. 4 Lychees pürieren, Ingwerstücke sehr fein hacken, mit Honig, Sherryessig, Sambal Oelek, Sojasosse, Erdnussöl und etwas Lycheesaft verrühren.

Brassen damit innen und außen bestreichen, auf einem Grill oder Rost auf jeder Seite ca. 10 Minuten garen und währenddessen immer wieder mit der Glasur bestreichen. Mit restlichen Lychees, Scheiben von gewaschener Limette und gewaschener Petersilie anrichten und evtl. mit Salat servieren.

Nach Wunsch Reis reichen.