

# Grillrezepte

## Grillspezialitäten - Fisch Mit Chilis Scotch Bonnet

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: BBQ, Fisch, Raffiniert, Exotisch, Jamaika,

---

2 Teel. Allgewürz	2 Essl. Zitronensaft, frisch
1 Teel. Estragon, getrocknet	- gepresst
1 Teel. Basilikum, getrocknet	2 Essl. Limonensaft, frisch gepresst
1 Teel. Thymianblättchen, getrocknet	2 Essl. Worcestershire Sauce
1 Teel. Oregano, getrocknet	1 Essl. Weißwein, trocken
1 Teel. Paprika	1 Scotch Bonnet*, entkernt,
1 Teel. Fenchelsamen	- klein gehackt
1 Teel. Anissamen	6 kleine Weißfleischige Fischfilets
2 Tasse/n Pflanzenöl	- (z.B. Snapper)

### ALLGEWÜRZ AUF VORRAT 1 GLAS

5 Teel. Zwiebelpulver	1,25 Teel. Thymian, getrocknet
2,50 Teel. Knoblauchpulver	1/2 Teel. Weißer Pfeffer, gemahlen
2,50 Teel. Paprika	1/4 Teel. Selleriesamen
2,50 Teel. Senfpulver	

---

Grill aufheizen. Zutaten bis auf den Fisch in einer Schüssel verrühren. Fischfilets in der Würzmischung sorgfältig wenden. Anschließend 10-15 min grillen (Grillrost zuvor mit etwas Öl einpinseln, damit der Fisch nicht anklebt), je nach Dicke der Filets.

Für das Allgewürz (all purpose spice) die Zutaten vermengen und in einem Glas mit Schraubdeckel aufbewahren.

Anstelle des Scotch Bonnet Chilis kann man für eine mildere Variante eine Jalapeno verwenden.