

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Hai Mit Orangensoße - Karibisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Raffiniert, Fisch, Obst, Exotisch, Karibik,

5	Essl. Orangenmarmelade	50 ml	dunkler Rum
1	Essl. Meerrettich	1/2 Teel.	Salz
1	Teel. Tabascosauce	1/2 Teel.	schwarzer Pfeffer
3	Knoblauchzehen; zerdrückt	50 ml	Olivenöl
2	Stengel frischer Koriander; - fein gehackt	4 mittelgr.	Haifisch- oder - Thunfischfilets
1	Limone; Saft davon		Limonenrinde in schmalen
50 ml	Ananassaft		- Streifen; zum Garnieren

Für dieses Rezept kann auch Thunfisch oder Schwertfisch verwendet werden.

In einer großen Schüssel alle Zutaten außer dem Öl und den Filets gut vermischen. Dann das Olivenöl unter ständigem Rühren langsam zugeben bis alles gut durchmischt ist.

Die Filets in die Marinade legen, wenden, damit alles bedeckt ist und mindestens eine Stunde marinieren lassen. Den Gartengrill, Gasgrill oder Holzkohle, vorheizen.

Die Filets aus der Marinade nehmen und auf jeder Seite 6 min grillen bis sie gar sind. Dabei großzügig mit der Marinade bestreichen. Die restliche Marinade in einem Topf erhitzen und als Dip dazu reichen.

Mit schmalen Streifen der Limonenschalen dekorieren.