

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Gegrillte Forelle Indisch

Anzahl: 4 Personen

Gattung: BBQ, Fisch, Grillen, Gewürze, Indien,

4	Forellen, etwa je 250 g	1 Teel. Garam Masala
6	Essl. Ghee oder zerlassene Butter	1 Teel. Gemahlener Kreuzkümmel
1	Knoblauchzehe, gepresst	1 Zitrone, fein geriebene
1	Frische grüne Chilischote, - entkernt und gehackt, - oder	- Schale von
1	Teel. Chilipaste (aus dem Glas)	2 Zitronen, Saft von
2,50	cm Ingwerwurzel, geschält und - fein gehackt	Salz
1,50	Teel. Kreuzkümmelsamen	Zum Garnieren
		Korianderblätter (Cilantro)
		Zitronenscheiben

1. Mit einem scharfen Messer jede Forelle vorsichtig von beiden Seiten dreimal schräg einschneiden. Die Forellen salzen und in eine leicht gefettete Grillpfanne legen.
2. Ghee oder Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur erhitzen. Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürze hinein geben. Bei ganz schwacher Hitze unter Rühren 30 Sekunden ziehen lassen.
3. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Zitronenschale und den Saft unterrühren.
4. Die Hälfte der Mischung über die Forellen geben und unter dem Grill bei mittlerer Hitze 5-8 Minuten garen, oder bis sie auf einer Seite gar sind. Die Fische wenden und mit der übrigen Gewürzmischung bedecken. Erneut 5-8 Minuten grillen und während der Garzeit mehrmals mit dem Saft aus der Pfanne übergießen.
5. Die Forellen auf einer erwärmten Servierplatte anrichten, den Pfannensaft über den Fisch geben und mit Korianderblättern und Zitronenscheiben garnieren. Heiß servieren.