Gegrillter Fisch im Bananenblatt

Ein kreatives Rezept, von dem alle Gäste begeistert sind: der gegrillte Fisch im Bananenblatt mit Kokosmilch und Limettensaft.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

650 g	Fischfilets (ohne Haut)
14 Stk.	Schalotten
1.5 Stk.	Knoblauchzehe (gehackte)
3 Stk.	Frühlingszwiebeln (gehackte)
1 TL	Pfeffer (weißen)
0.5 Tassen	Kokosmilch
1 EL	Limonensaft
1 TL	Salz
3 Stk.	Eier
	Bananenblätter (oder Alufolie zum Einwickeln)

Zubereitung

1. Besonders saftig und bekömmlich ist der **gegrillte Fisch im Bananenblatt**. Zu Beginn die Fischfilets entgräten und in feine Teile zerhacken. Im Nachgang in einen Mixer geben. Schalotten zerkleinern und mit klein gehackten Knoblauchzehen, Frühlingszwiebeln und weißem, zerstoßenem Pfeffer sowie Kokosmilch, Limettensaft, Salz und Eiern vermengen.

2. Diese Masse in den Mixer zum zerkleinerten Fisch geben und so die Fischfarce zubereiten. Die entstandene Fischfarce mit 3 gehäuften Esslöffeln abnehmen und auf die Mitte der Bananenblätter geben.

3. Das Bananenblatt einrollen und mithilfe der Zahnstocher befestigen. Alternativ mit Küchengarn umwickeln. Erst in etwas Wasser überm Wasserdampf unter einem Deckel garen und weitere 5 Minuten auf einem Holzkohle- oder Elektrogrill geben. Bananenblätter

auf dem Grill mehrmals wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen.

Tipp

Ein Glas kühlen Weißwein zu dem gegrillten Fisch im Bananenblatt genießen.