Gegrillter Fisch nach Indianer Art

Ein Geheimtipp ist gegrillter Fisch nach Indianer Art, ein köstliches Rezept aus Mexiko.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,7 h



Zutaten

6 Stk.	Fische (festfleischig)
1 Handvoll	Lorbeerblätter (getrocknete)

Für die Marinade

5 EL	Orlean-Samen
1 EL	Pfefferkörner
1 TL	Pimentkörner
1 Knolle	Knoblauch
8 Stk.	Knoblauchzehe
1.5 EL	Oregano
1 TL	Kreuzkümmel
0.5 Stk.	Nelken
1 Stk.	Zimtstange
1 EL	Schmalz
1 Tasse	Orangensaft
0.5 Tassen	Grapefruitsaft

Zubereitung

1. Für den gegrillten Fisch nach Indianer Art die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Stange Zimt in Stückchen teilen. Den Orangensaft mit dem Grapefruitsaft mischen.

2. Den Orlean-Samen zusammen mit den Pfefferkörnern, Pimentkörnern, der gerösteten Knolle

Knoblauch und den gehackten Knoblauchzehen in einer Schüssel vermischen. Mit Oregano, Kreuzkümmel, Nelken und Zimt würzen und alles gut verrühren. Alles im Mixer zu einer glatten Paste pürieren. Schmalz und Saftmischung dazugeben und sorgfältig unterrühren.

3. Fische säubern, längs aufschneiden und die Gräten entfernen. In eine flache Schüssel legen und die Hälfte der Lorbeerblätter darauf verteilen. Mit der Marinade begießen und die restlichen Lorbeerblätter darüber legen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

4. Fische auf Alufolie legen und auf dem heißen Grill garen, bis sie zerfallen. Während der Garzeit immer wieder mit der Marinade beträufeln.

Tipp

Auch im Winter kann gegrillter Fisch nach Indianer Art zubereitet werden. Hierfür den Fisch einfach in eine Auflaufform geben und diese im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 45-60 Minuten backen.