



Foto: Konrad Glas

Geniale Idee „Gourmet-Fischgriller“:

*Wer ihn noch nicht kennt,
sollte sich bei der Fa. Glas
aus erster Hand informieren.*

Konrad Glas

Feinster Fischgenuss mit dem Gourmet-Fischgriller

Possenhofen/Nürnberg. Ab in den „Käfig“ - so ergeht es vielen Fischen, seit die Fa. Konrad Glas letztes Jahr den Gourmet-Fischgriller auf den Markt gebracht hat. Der patentierte „Garkorb“ ermöglicht es, Fisch ohne direkten Kontakt mit dem Grill- oder einem anderen Gargerät zuzubereiten. Die Vorteile sind dieser neuen Methode sind offensichtlich und man schmeckt sie! Die Fischhaut wird beim Garen nicht beschädigt, der Saft bleibt im Fisch, und die Zugabe von Fett oder Öl ist bei der Zubereitung überflüssig. Das Ergebnis ist ein herrlich saftiger Fisch mit wunderbar knuspriger Haut.

Die Idee des Fischgrillers ist so einfach und clever, dass eigentlich schon längst jemand hätte drauf kommen können. Der Fisch wird im „Garkorb“ mit dem geöffneten Bauch auf zwei bis vier Doppel-Spieße aufgesetzt und durch horizontale, sehr dünne Spieße fixiert. Dann umdrehen und den Fisch mit dem Bauch nach oben, in den Ofen, Kombidämpfer oder Smoker schieben bzw. über dem offenen Grill als Steckerlfisch garen.

Zu den „Fans“ des Gourmet-Fischgrillers gehören nicht nur Köche und Outdoor-Gastronomen, auch die Fa. Convotherm hat den Fisch im „Käfig“ entdeckt und den Fischgriller mit ins Zubehör-Programm ihrer Heißluftgeräte genommen. Eine einfache Rezeptempfehlung von Convotherm lautet z.B.: Lachs mit Zitronenthymian und Petersilie füllen und bei 210°C für 11 min im Convotherm mit der Stufe Crisp&Tasty grillen. Ganz einfach! „Das Tolle ist, der Fischgriller ist das ideale Gerät für die schnelle Küche ist. In 9 Minuten ist eine knusprige Forelle fertig“, betont Konrad Glas, „zum anderen kann man den Fisch auch langsam garen, wie es aktuell sehr angesagt ist.“

Der Gourmet-Fischgriller ist "Made in Germany" und aus hochwertigen Materialien gefertigt. Der leichte, aber robust gebaute Garkorb besteht aus e-polierem Edelstahl und überzeugt mit vielen gut durchdachten Details. Nach Gebrauch kann der Korb in der Spülmaschine gereinigt werden. Außer zum Backen und Grillen eignet sich der Gourmet-Fischgriller auch zum Frittieren oder zum Pochieren im Sudtopf. Erhältlich ist er in drei Größen, als Einzel- oder Doppelkorb. Mit dem Modell STAR können Fische bis etwa 40 cm Länge zubereitet werden. Für die größeren Kaliber gibt es BIG (bis 70 cm) und MAXI (bis 100 cm).

HOGA
Halle 7A, D02

GASTRONOMIEREPORT 01/2011