

Innovationen vom Profi-Grill

Allein der Duft lockt die Gäste in Scharen an!

Ob am Balkon oder am Baggersee: Die Bundesbürger grillen mit Lust und Leidenschaft. Damit man als Gastronom da nicht ins Hintertreffen gerät, muss man sich etwas einfallen lassen: Wir präsentieren Euch Profi-Grillgeräte, bei denen so mancher Hobby-Griller blass vor Neid werden dürfte.

Frisch gegrillter Fisch ist eine Spezialität, an die sich viele Hobby-Griller gar nicht herantrauen, weil ihnen das Know-how dafür fehlt. Gastonomen haben da keine Probleme, vor allem seit der **Gourmet-Fischgriller** der Fa. **Konrad Glas** zur Verfügung steht. Dieser patentierte „Garkorb“ ermöglicht es, Fisch ohne direkten Kontakt mit dem Grill- oder einem anderen Gargerät zuzubereiten.

Die Vorteile 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.

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

Grillt vier Fische gleichzeitig knusprig fein – der „Gourmet Fischgriller Multi“ von der Fa. Konrad Glas.



Foto: Konrad Glas

nen Fische bis etwa 40 cm Länge zubereitet werden. Für die größeren Kaliber gibt es BIG (bis 70 cm) und MAXI (bis 100 cm).

Auf der HOGA Nürnberg hat die Fa. Konrad Glas eine weitere Variante präsentiert. Mit dem „Gourmet Fischgriller Multi“ lassen sich vier Fische gleichzeitig zubereiten – je nach Größe auch mehr.

Wie beim „Original“ werden die Fische unterhalb der Wirbelsäule von vier Spießen durchstochen. Anschließend werden die Fische – und das ist neu – nicht in einen Garkäfig gesetzt, sondern an ein Metallgestell eingehängt. An jeder Seite des Gestells können zwei Fische übereinander fixiert werden.

Dass vom oberen Fisch Saft auf den unteren tropft, ist ausgeschlossen. Der Fisch wird mit dem offenen Bauch nach oben gegart, womit der Saft komplett im Fisch bleibt. Das Ergebnis sind vier saftige Fische mit einer

köstlich knusprigen Haut. Das Gerät ist platzsparend und passt problemlos in Geräte wie Backofen, Smoker, Kombidämpfer oder Dampfgarer.