

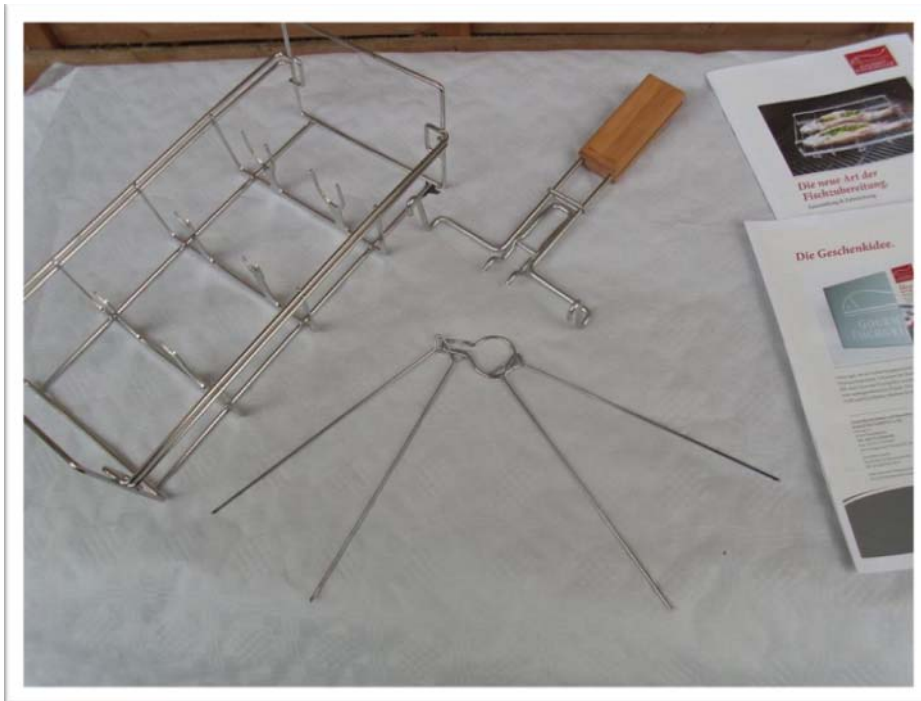
Von www.grillsportverein.de

Praxistest Gourmet Fischgriller

Hallo, vor einiger Zeit versprach ich mal einen Test zu starten, er betrifft folgendes:
Gourmet Fischgriller

Aus der Frischfischtheke der METRO Wolfsbarsch und Meeräsche besorgt und ein Pesto aus Petersilie, Basilikum, Knobli, Meersalz und Olivenöl hergestellt.

Nach dem Schuppen und säubern innen mit dem Pesto satt eingestrichen und mindestens 2 Stunden einziehen lassen. Man kann mit diesem Gerät mit Füllungen und frischen Kräutern arbeiten wenn die Fische in Rückenlage gegrillt werden. Mein Wunsch war jedoch das öfters Wenden der Fische mit dem Gourmet Fischgrill. Das klappte sehr gut, die Fische blieben fest hängen und handlich war es auch. Das Einhängen des Griffes bedarf einer gewissen Übung besonders wenn man ihn aus der Rückenlage des Gerätes gelöst hatte.



So sieht also das "Gute Stück" aus.



Sind das nicht prächtige Burschen?



Mit Kohle bekomme ich bessere Glut als mit Briketts.



Im Nu arretiert





Hier sieht man noch das Pesto. Natürlich sollten alle Kontaktstellen mit dem Fischgriller geölt sein. Habe auch die Fische außen mit Öl eingepinselt.



Na, welcher ist der Wolf?



Diese Glut hält 60 Minuten.



Start des Grillens. Damit die Haut auch etwas bräunt mit mindestens 230° Grad beginnen.



In der Rückenlage steht der Griller höher als in der Bauchlage, deshalb musste der Rost tiefer.



Immer mal wenden, damit nichts trocknet oder verbrennt.
Jetzt sind die Fische fast soweit. Bei 54° Grad Kerntemperatur nehme ich sie runter.



Geschafft - Kerntemperatur 54° Grad erreicht.



Sauberes Arbeiten! Die Fische lassen sich im Ganzen entnehmen und bleiben nirgends kleben. Da die Haut knusprig ist kann sie auch verzehrt werden.



Die Filets lassen sich leicht von der Gräte lösen.



Ich würze nur noch mit etwas Olivenöl und einigen Körnern grobem Meersalz.



Guten Appetit!

Für den Einsatz im Smoker sehe ich keine Probleme. Man wird nur auf den Verzehr der knusprigen Haut verzichten müssen und bei kleinen Fischen wahrscheinlich als Endprodukt einen Heißgeräucherten mit Kräutern gefüllten Fisch zu bekommen. Einen großen Fisch bekomme ich ja leider nicht im angewendeten Teil unter.

Zusammenfassend ist zu sagen das Teil kann man praktisch und sauber verwenden. Es gibt außer den bisher praktizierten Versuchen Fisch zu grillen ohne das er festklebt und zerfällt keine Alternative. Es ist eben der Erste auf dem Markt und kann sich verdienterweise den Stern anbringen.

Ich persönlich bräuchte einige dieser Teile um mehrere Gäste zu bewirten.

Meinen Freunden und Verwandten würde ich das Teil kaufen, wenn wieder mal die Frage ansteht: "Was schenke ich jemanden der doch schon alles hat?"

Wer aber schon mit einem "De Luxe" Grill arbeitet für den wäre es schon "Pflicht" ein ebenbürtiges Zubehör zu besitzen.

So das war's für heute

Euer Gusto