

**Konrad Glas**

## Perfekter Fischgenuss mit dem Gourmet-Fischgriller

**Possenhofen/Nürnberg.** Hähnchen, Spanferkel, sogar ganze Ochsen werden am Spieß gegrillt... Aber wie grillt man einen Fisch von allen Seiten knusprig, ohne dass der Saft rausläuft oder der Fisch auseinander fällt? Eine raffinierte Lösung für dieses Problem stellt die Fa. Konrad Glas auf der HOGA vor: den Gourmet-Fischgriller. Dahinter verbergen sich zwei verschiedene Vorrichtungen, mit denen der Fisch fixiert und auf dem Rücken gegart werden kann.

Einzelfische kommen in einen „Garkorb“, der in den Größen Star (für Fische bis 40 cm), Big (40–70 cm) und Maxi (bis 100 cm) verfügbar ist. Der Fisch wird in dem Garkorb mit dem geöffneten Bauch auf zwei bis vier Doppel-Spieße aufgesetzt

und durch horizontale, sehr dünne Spieße fixiert. Den Garkorb umdrehen und den Fisch mit dem Bauch nach oben in den Ofen, Kombidämpfer oder Smoker schieben bzw. über dem offenen Grill als Steckerlfisch garen. Das Ergebnis ist ein knuspriger saftiger Fisch, nach dem man sich die Finger ableckt. Auch zum Pochieren im Sud eignet sich der Garkorb sowie für die Zubereitung von Fleisch oder Gemüse.

Für Portionsfische hat der Ingenieur Konrad Glas im zweiten Streich den Multi entwickelt. Hierbei handelt es sich um einen Fischhalter, an den die aufgespießten Fische rechts und links eingehängt werden. Sogar „mehrstöckiges“ Garen ist auf diese Weise möglich. Mit dem



Foto: Konrad Glas

Gourmet Fischgriller Multi 2 können zwei Fische gleichzeitig gegart werden, mit dem Multi 4 sogar vier. Oder wenn es noch mehr Fisch sein darf: Seit kurzem bietet das Unternehmen aus Possenhofen einen Multi für sechs und acht Fische an. Und wenn es mal keinen Fisch gibt, dann können an dem Multi auch Garnelen oder Chickenwings aufgespießt und gegart werden.

*Mit dem Bauch nach oben am Multi aufgehängt – so wird der Fisch innen saftig und außen knusprig.*

Fazit: Die Idee des Fischgrillers ist einfach, die Einsatzmöglichkeiten sind vielseitig und das Grillergebnis ist super.

**Halle 7A, Stand C15**