

sen, wo Sie anfangen sollen, probieren Sie doch einfach eine Marinade aus, die asiatisch anmutet – oder auch mediterranean. Wichtig ist nur, dass Sie's nicht übertreiben, weil viele Tiere aus dem



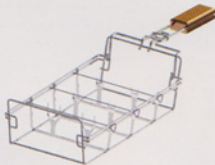
Ein ganzer Tintenfisch ist nicht jedermanns Sache – weder optisch noch vom Mundgefühl. Aber man kann ihn auch in Stücken und ohne Saugnäpfe grillen.

Wasser einen Eigengeschmack haben.

Das Grillen von Tintenfisch muss keineswegs in Stücken sein, wenn Sie es richtig machen und dann ein Auge auf den Grillrost haben. Es ist zwar etwas mehr Arbeit als bei einem Steak, aber es lohnt sich.

Edle Grillhilfe

Der Gourmet-Fischgriller der gleichnamigen Firma ist, wenn man oft Fisch grillt, eine echte Überlegung wert. Anders als die klassischen Fischbräter, in die das Tier oft gequetscht wird, wird er hier von der Bauchseite mit dem Rückgrat auf zwei bis vier Doppel-Spieße aufgesetzt und durch horizontale sehr dünne Spieße über dem Rückgrat fixiert. So ist



der Fisch in seinem „Käfig“ dreidimensional befestigt und kann während des Garvorganges in jeder beliebigen Stellung gehalten werden. Die wenigen dünnen Spieße belasten zudem die Fischhaut sehr wenig, was den Saft des Tieres erhält. Die Fischgriller gibt es in drei Größen – die Preise liegen zwischen 129 und 219 Euro.

Workshop: Forellen vom Spieß im Speckmantel

Sie brauchen frische ausgenommen Forellen, je Fisch eine Scheibe Zitrone, fünf Scheiben Bacon, einen Rosmarinzwig, Pfeffer, Salz und einen ausreichend langen gewässerten Holzspieß.

1. Spießen Sie die Fische auf gewässerte Spieße, indem Sie sie durch das Maul längs durch den Fischkörper führen, sodass sie an der Schwanzflosse wieder austreten. Achten Sie dabei auf das Gleichgewicht, denn die Fische sollen sich später über der Glut nicht ständig in die gleiche Position drehen.



2. Die Fische von außen und innen pfeffern und salzen. In die Bauchhöhle je Fisch einen Rosmarinzwig und zwei halbe Zitronenscheiben legen. Je nach Geschmack können Sie auch Knoblauchscheiben dazugeben. Jetzt die Baconscheiben vorsichtig um die Fische wickeln, sodass die Fischbäuche verschlossen werden. Normalerweise haften die Baconscheiben sowohl auf dem Fisch als auch aufeinander; sollte das nicht der Fall sein, können Sie sie mit ein wenig Speiseöl festkleben. Sollten die Enden immer noch Zicken machen, nehmen Sie für den letzten Zipfel einen halben Zahnstocher zur Hilfe.



3. Legen Sie die Fischspieße so über die Glut, dass die Fische genügend Abstand haben, um nicht zu verbrennen. Wenn Sie einen Kugelgrill oder einen Smoker mit Deckel besitzen, tut es den Fischen gut, wenn sie die erste Viertelstunde mit geschlossenem Deckel sanft garen können. Sie dürfen nur nicht vergessen, die Spieße alle paar Minuten zu drehen, da sonst der Speck verbrennt. (Suchen Sie eine Möglichkeit, die Spieße über der Glut abzulegen, ohne den Grillrost zu berühren, basteln Sie sich einen Spießhalter nach dem Vorschlag unten).



4. Wenn Ihnen die Farbe des gebräunten Specks appetitlich erscheint und das Fischfleisch beim Blick hinter die Kiemen nicht mehr rosig, sondern einheitlich grau ist, sollte der Fisch nach etwa einer halben Stunde fertig zum Verzehr sein. Die Grillzeit verlängert sich beispielsweise, wenn es windig ist, wenn der Abstand zur Glut groß ist oder wenn wenig Glut im Grill ist. Nutzen Sie Ihre Erfahrungen beim Grillen von Wurst und Fleisch.



Tipp: Wenn Sie Kinder vom Fischgrillen überzeugen wollen, kann es hilfreich sein, die Fische ohne Kopf zuzubereiten. Außerdem funktioniert die oben beschriebene Zubereitung auch mit kleineren Fischen – auch aus dem Meer, beispielsweise mit grünem Hering oder kleinen Sardinen. In jedem Fall lassen sich längliche Fischarten besser am Spieß drehen und garen schneller durch. Guten Appetit und viel Spaß.



Spießhalter einfach aus Drahtkleiderbügel biegen

Sie brauchen dafür zwei Drahtkleiderbügel, zwei Lüsterklemmen, einen Seitenschneider und eine Flachzange. Schneiden Sie den Haken unterhalb der Stelle ab, an der er mit der Gegenseite verdrillt ist. Biegen Sie die Bügel zu einem geraden, mindestens 85 cm langen Draht. Markieren Sie die Mitte und im Abstand von je 5 cm die Stellen, an denen Sie die Einkerbungen biegen wollen, mit einem Filzstift. Im Abstand von einem Zentimeter biegen Sie erst nach unten, dann zurück nach oben und führen dann die Richtung des mittleren Drahtstücks fort. 3 Zentimeter nach dem letzten Knick biegen Sie nun den Draht um 90 Grad auf beiden Seiten nach unten. 8 Zentimeter weiter unten knicken Sie beide Enden um 90 Grad in Richtung des Gegenstücks. Die beiden Teile mit zwei vom Kunststoffmantel befreiten großen Lüsterklemmen verbinden – fertig.

