

Fisch auf den Grill.

Der Gourmet-Fischgriller MULTI für den perfekten Fischgenuss

Die Grillzeit rückt näher. Ob auf dem Balkon, im Garten oder im Grünen, grillen macht Spaß und schmeckt einfach lecker. Ein besonderes kulinarisches Highlight ist gegrillter Fisch. Allerdings auch eine Herausforderung für jeden Hobby-Griller und Koch. Häufig bleibt die Haut am Rost hängen, der Fisch zerfällt oder wird trocken. Damit ist jetzt Schluss. Mit dem Gourmet-Fischgriller Multi kön-

bleibt die Fischhaut weitgehend unversehrt. Anschließend wird der Fischhalter mit dem Fisch an den Metallständer eingehängt. An jeder Seite des Ständers können ein bis vier Fischhalter übereinander eingehängt werden. Der Fisch wird mit dem offenen Bauch nach oben gegart und dadurch bleibt der Saft während der Zubereitung im Fisch und kann so sein zartes Aroma entfalten. Nach dem



nen Fische in unterschiedlichen Größen perfekt gegrillt und formvollendet aufgetischt werden.

Bei der Zubereitung mit dem Gourmet-Fischgriller MULTI kommt die Fischhaut mit dem Grillrost nicht in Berührung und bleibt beim Garen unversehrt. Der Fischsaft bleibt im Fisch. Das Grillen oder Garen erfolgt ohne Fett und Öl. Das Ergebnis ist ein herrlich saftiger Fisch mit wunderbar knuspriger Haut und zartem Geschmack. Wer die Abwechslung liebt, kann auch andere Köstlichkeiten auf die Spieße stecken, z. B. eignen sich Chickenwings, Hähnchenschenkel, Scampi, Gemüse, Obst, Sparrerips oder Würstel hervorragend für die Zubereitung mit dem MULTI.

Auch die Anwendung des Gourmet-Fischgriller ist einfach. Die Fische werden mit der Bauchseite nach oben, unterhalb der Wirbelsäule mit dünnen Spießern des Fischhalters durchgestochen. Somit

Garen wird der Fischhalter mit dem Serviceheber aus dem Ständer gehoben und die Fische direkt auf dem Teller abgelegt.

Und auch die internationale Expertenjury von FIRE&FOOD waren von der Idee und Innovation sowie vom Design, Handling und Nutzwert überzeugt: Der MULTI erhielt beim internationalen FIRE&FOOD Barbecue Award 2012 in der Kategorie „Grillzubehör“ die Auszeichnung in Gold.

Der MULTI eignet sich für alle Grills mit Deckel, (auch Kugelgrills), für den Backofen, Smoker, Dampfgarer, Kombidämpfer und Räucheröfen. Nach der Benutzung kann der MULTI in der Spülmaschine gereinigt werden und platzsparend verstaut werden.

Weitere Informationen mit Video, finden Sie unter www.gourmet-fischgriller.de