

Adis Grillrezept - Weißfisch in Steinpilznage

Zutaten

- 2–3 kg Weißfische (Brachsen)
- 300 g Steinpilze
- 4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Fischfond
- 100 ml Schlagobers
- 100 g gemischte Paprikastreifen
- 1 Messerspitze fein gehackte Chili
- 4 Dillzweige
- 2 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die geputzten Steinpilze in Scheiben, die Schalotten feinwürfelig, den Knoblauch in feine Spalten schneiden. Dille zupfen und fein hacken. Die Fische filetieren, entgräten und in daumendicke Scheiben schneiden (die Abschnitte und Reste für die Herstellung eines Fischfonds verwenden).

Einen Dutch Oven oder eine Gusseisenpfanne auf dem Grill oder der Feuerstelle erhitzen und die gehackten Schalotten in Rapsöl anschwitzen. Dann Knoblauch sowie Steinpilze dazugeben, kurz rösten, mit Weißwein ablöschen und mit Fischfond auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Dille würzen, zudecken und 8–10 Minuten einkochen. Anschließend den Deckel öffnen, das flüssige Schlagobers vorsichtig unterrühren, die Fischfilets daraufsetzen, die Paprikastreifen obenauf verteilen, zudecken und bei kleiner Flamme ca. 5 Minuten köcheln lassen. (Während Fisch und Paprika auf der Steinpilznage garen, entsteht leichter Dampf.)