

- Ölen Sie die Haut etwas ein, damit der Fisch nicht auf dem Rost anklebt.
- Verwenden Sie Grillkörbe zum besseren Wenden.
- Wickeln Sie Fische, die leicht zerfallen, in Alufolie oder legen Sie diese auf Aluschalen.
- Um zu testen, ob der Fisch gar ist, stechen Sie mit einem Messer in den dicksten Teil des Fisches. Ist die Messerspitze heiß, dann ist der Fisch fertig.
- Besonders eignen sich zum Grillen Makrelen, Heringe, Sardinen, Forellen, Doraden, Wolfsbarsch und alle Exoten, wie beispielsweise Red Snapper, Zackenbarsch, Papageifische, Rouget Barbet oder Tilapia.

## **Gefüllte Lachsfilets**

Eines der optisch ansprechendsten Convenience-Produkte, deren Zubereitung durchgeführt wurde, war das mit einer Fischfrikadellenmasse ge-

füllte Lachsfilet. Für dieses Erzeugnis wird aus einer Lachsseite ein quadratisches Mittelstück geschnitten. Dieses wiederum wird von der einen Seite her eingeschnitten, ohne dass es an der anderen Seite reißt. Mit einem Gewürzsalz wird der Lachs außen und innen gleichmäßig eingestrichen. Anschließend wird die Tasche mit einer Fischfrikadellenmasse gefüllt, zusammengerollt und mit einem glasierten Faden gebunden. Die entstandene Rolle wird in Scheiben geschnitten, die jeweils mit einem Spieß zusammengehalten werden. Auf jedes Ende des Spießes wird ein Stück Paprika gesteckt.

*bm*

### *Kontakt:*

Fisch-Schule  
 Zollstr. 99  
 44869 Bochum  
 Tel.: 0 23 27 / 97 92 73  
 Fax: 0 23 27 / 97 92 75  
 fisch-schule@fisch-web.de  
 www.fisch-web.de