

Zutaten

- 2 Portionsfische (z.B. Dorade, Wolfsbarsch, Snapper)
- 2 Tomaten
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Limette
- 4 Bananen-Blätter

Hauptgang, vom Grill

Kreolischer Grill-Fisch

Entdecken Sie unser Rezept für kreolischen Grill-Fisch! Einfach nachzukochen und perfekt für Ihr nächstes Grillfest. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Cajun-Spices (Gewürzmischung)
2. Chili-Öl, frischer Koriander
3. Salz, Pfeffer, Olivenöl
4. Fische entschuppen, filetieren, entgräten und die Filets je nach Größe halbieren. Tomaten, rote Zwiebel, grüne Paprika und Koriander in möglichst dünne Scheiben bzw. Streifen schneiden. Mit Salz, Öl und Cajun-Spices ca. 30 Minuten marinieren. Bananenblätter gründlich waschen und zurechtschneiden.
5. Mittig auf das Bananenblatt etwas Gemüse geben, darauf ein gewürztes Fischfilet. Nun das Bananenblatt zusammenfalten und mit Küchengarn zubinden.
6. Für ca. 20 bis 25 Minuten bei mittlerer, indirekter Hitze und geschlossenem Deckel grillen.