KUHN Bauzentrum Bauen für die Ewigkeit in Triefenstein / Lengfurt und Zellingen

SALZWASSERFISCH MIT WASABI-KRUSTE

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

ca. 300 g	Salzwasserfisch
(je nach Geschmack)	
4	Scheiben Toastbrot weiß
80 g	Butter
1 TL	Wasabi
Salz, Pfeffer	

ZUBEREITUNG:

Grill bei Normalstellung auf ca. 200° vorheizen.
Ein nicht harzendes Brett (z.B. Zedernholz) wässern, Fisch abtupfen, auf das gewässerte Brett legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach den Fisch mit den Wasabi scheiben belegen und ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel auf dem Grill garen lassen, bis die Wasabi-Kruste goldgelb ist.

HERSTELLUNG WASABI MASSE:

Die Zimmer warme Butter schaumig schlagen, einen Teelöffel Wasabi-Paste dazugeben, die Kruste der Toastbrotscheiben entfernen und mit einem Mixer
zerkleinern. Nun ebenfalls zur Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gut vermengte Masse nun in eine Klarsichtfolie geben und zu einer Rolle formen (ähnlich wie Kräuterbutter). Zum Schluss die Rolle in den Kühlschrank legen. Wenn die Masse fest ist, kann man Scheiben abschneiden.

Easy Flip – Indirekt, Direkt
Deckel – Geschlossen

VORHEIZEN
10 Minuten auf Stufe 3 bei geschlossenem Deckel