

# WALLER IN KRÄUTERMARINADE VOM GRILL

## WALLER IN KRÄUTERMARINADE VOM GRILL

Vor einigen Tagen habe ich euch bereits zwei Rezepte ([dieses](#) und [dieses](#)) mit dem wunderbaren Waller vorgestellt, der mir von Ahrenhorster Edelfisch zur Verfügung gestellt wurde. Jetzt ist es dem zweiten Filet an den Kragen gegangen. Für einen gemütlichen Grillabend mit dem A-Team wurde der Waller vorab in Kräutermarinade gebadet und durfte einige Stunden im Kühlschrank ziehen bevor es auf den Grill ging. Dazu etwas Tomate-Mozzarella und ein geröstetes Baguette – wirklich gut!



### Zutaten für 4 Portionen:

500g Waller (hier Ahrenhorster Edelwaller)

100 ml Olivenöl

1 kleines Bund Petersilie

1 Knoblauchzehe

etwas Frühlingszwiebel (grüner Anteil)

Pfeffer & Salz

Abrieb von 1/4 Zitrone + 1 Spritzer Saft

### Zubereitung:

Ich entscheide mich hier dafür die Haut am Fisch zu lassen. Das Schwanzstück habe ich abgeschnitten und für eine leckere sous-vide Variante vakuum verpackt, das große Stück schneide ich in 4 passende Portionen.

Die Petersilie grob hacken, die Knoblauchzehe halbieren und die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Alles zusammen mit dem Olivenöl, dem Abrieb von der Zitronenschale und einem Spritzer Zitronensaft in den Mixer geben. So lange mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind.

Die Wallerfilet Stücke rundherum mit der Marinade einreiben. Mindestens 2 Stunden, besser etwas länger, im Kühlschrank marinieren.



Nach eingehender Beratung entscheiden die Männer am Grill, dass wir den Waller in Kräutermarinade auf der Aluschale grillen. Sicher ist sicher. Im geschlossenen Kugelgrill und bei

indirekter Hitze braucht der Fisch gut 15 Minuten. Gestartet wird auf der Hautseite und kurz vor Ende der Grillzeit wird er nochmal für 3-4 Minuten gewendet.



Ich kann Bessere Hälfte nur loben - der Fisch war perfekt auf den Punkt gegart, das hätte ich auch nicht besser gekonnt!

Die Filetstücken mit etwas Tomate-Mozzarella Salat und einem Stückchen Brot auf den Tellern platzieren.

Wer hat noch nichts?

