

Heilbutt gegrillt mit Olivenölsoße

- 1 Fisch, küchenfertiger Heilbutt
- 150 ml Olivenöl
- 200 ml Geflügelfond
- 2 EL Parmesan oder anderer Reibekäse
- Petersilie, gehackte glatte
- Pfeffer
- 1 Chilischote(n), rote
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 100 ml Olivenöl
- Salz

Anzeige

Zubereitung

Den Heilbutt waschen und ca. eine Stunde vor Zubereitung mit einer Mischung aus Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und einer roten gehackten Chilischote (Kerne entfernen) einpinseln und marinieren. Die Haut des Fisches sollte kräftig gesalzen werden, damit sie hinterher schön kross wird. Den

Heilbutt anschließend in einen Fischgriller klemmen und auf dem Grill ca 7-8 Minuten von jeder Seite grillen.

Für die Sauce den Geflügelfond bei hoher Temperatur etwas reduzieren. Pfeffer und den Reibekäse einrühren, bis er geschmolzen ist. (Der Käse dient nur als Emulgator)
Anschließend den Topf vom Feuer nehmen (darf nicht mehr kochen) und tropfenweise das Öl einrühren. Petersilie unterrühren und servieren.

Die Olivenölsauce ist sehr schmackhaft und hat eine mediterrane Note. Den Geflügelfond kann man auch durch Instantbrühe ersetzen, wenn an nichts anderes im Haus hat. Noch besser wird die Sauce, wenn man die angegebene Menge Olivenöl durch je die Hälfte eines fruchtigen und eines kräftigen Olivenöls ersetzt. Die Sauce passt auch zu vielen anderen Gerichten.