

Winzer-Rezepte aus Übersee

Cristián Aliaga aus Chile empfiehlt:

Atún a la parrilla

& Gran Cuvée Chardonnay

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg frischer Thunfisch

500 g Kartoffeln

1 große Zucchini

500 g grüner Spargel

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Frischer Rosmarin



Zubereitung

Kartoffeln waschen und 20 Minuten in kochendem Salzwasser vorgaren. Das übrige Gemüse putzen, Zucchini in lange Scheiben schneiden. Thunfisch in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Sie benötigen idealerweise einen Grill mit Haube zum Schließen. Grillkohle anheizen und glühende Kohle nur auf einer Hälfte des Grills verteilen. So haben Sie zwei Temperaturzonen. Kartoffeln, Zucchinischeiben und Spargel auf den Rost über der glühenden Kohle legen und beidseitig kurz anrösten. Dann das Gemüse auf die zweite (kühlere) Hälfte des Grills legen, den Grill schließen und das Gemüse circa 5 Minuten nachgaren lassen.

Fisch pfeffern und je Seite circa 1 Minute über der Glut grillen; danach circa 2 – 3 Minuten auf der kühleren Seite mit geschlossenem Grilldeckel nachgaren lassen (das Fleisch darf innen noch zart rosa sein).

Fisch vom Grill nehmen, leicht salzen und heiß servieren. Das Gemüse vor dem Servieren mit Olivenöl bestreichen und etwas salzen. Kartoffeln zusätzlich mit klein gehacktem Rosmarin bestreuen.

Cristián Aliaga empfiehlt zum gegrillten Thunfisch den geschmacklich sehr vollen und gleichzeitig frischen Chardonnay Gran Cuvée von William Fèvre Chile.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de