

Winzer-Rezepte aus Übersee

Kobie Viljoen empfiehlt:

Gegrillter Snoek mit Aprikosenglasur

& SEEROWERS Rosa Rabbedoe Rosé

Zutaten für 4 Personen

1 küchenfertiger Snoek (ca. 1.200 g) oder
4 küchenfertige Makrelen (je ca. 300–350 g)
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 rote Zwiebel
2 Stangen Staudensellerie
2 EL Olivenöl
Saft einer halben Zitrone



Zutaten für Aprikosenglasur

80 g Butter
4 große Knoblauchzehen, zerdrückt
1 kleine rote Chilischote, entkernt und fein gehackt
120 g Aprikosenmarmelade
2 EL Aprikosenchutney
4 EL Fischfond oder Brühe
10 g frischer Koriander, gehackt
Saft ½ Zitrone

Tipp: Falls Aprikosenchutney nicht erhältlich sein sollte, alternativ 2 EL Aprikosenmarmelade mit 1 TL mildem Currypulver verrühren.

Winzer-Rezepte aus Übersee

Zubereitung

Den Holzkohlegrill anheizen und warten, bis eine gleichmäßige, mittlere Glut entstanden ist.

Für die Aprikosenglasur die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Knoblauch darin etwa eine Minute anschwitzen, bis er duftet. Chili zugeben und kurz mitdünsten. Aprikosenmarmelade, Aprikosenchutney sowie Fischfond oder Brühe einrühren und die Glasur bei geringer Hitze etwa fünf Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend Koriander und Zitronensaft unterrühren.

Die rote Zwiebel und den Staudensellerie in feine Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Zitronensaft, etwas Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer marinieren. Dies wird später als frische Beilage zum gegrillten Snoek serviert.

Ein großes Stück Alufolie leicht mit Olivenöl einfetten. Den Snoek darauf mit der Hautseite nach unten legen, gründlich trocken tupfen und anschließend großzügig mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Den Fisch mitsamt der Alufolie auf den Grill legen und großzügig mit der Aprikosenglasur bestreichen. Etwa 8 bis 10 Minuten grillen. **Tipp:** Ein Fischgrillgitter erleichtert das spätere Wenden des Fisches erheblich.

Sobald das Fischfleisch weiß und fest wird, den Snoek mithilfe der Alufolie oder zweier großer Pfannenwender vorsichtig wenden, erneut mit der Aprikosenglasur bestreichen und weitere 3 bis 5 Minuten grillen.

Wer ein kräftigeres Raucharoma bevorzugt, kann den Fisch nach dem Wenden ohne Alufolie direkt auf den gut eingeölten Grillrost legen. Auf dieser Seite genügen 2 bis 3 Minuten. Den Fisch dabei aufmerksam beobachten, damit er nicht am Rost haftet oder zu trocken wird.

Tipp: Snoek ist außerhalb Südafrikas nur selten erhältlich. Frische Makrelen sind wegen ihres ähnlich aromatischen, festen Fleisches eine hervorragende Alternative. Die Zubereitung bleibt unverändert, lediglich die Grillzeit verkürzt sich – je nach Größe der Makrelen und Hitze der Glut – auf etwa 5 bis 7 Minuten pro Seite.

Weitere Beilage: Dazu schmecken auch gebackene Süßkartoffeln. Diese einfach in Alufolie wickeln und etwa 45 bis 60 Minuten in der Glut garen.

Kobie Viljoens Weinempfehlung? Rosa Rabbedoe Rosé vom Weingut Villion! Er unterstreicht die feinen Röstaromen des gegrillten Fisches und sorgt im Glas für sommerliche Leichtigkeit.