

Wolfsbarsch im Ganzen mit Avocado und Oliven



Zutaten:

- 4 Stück Loup de Mer à ca. 600g,
geschuppt, ohne Flossen
Marinade
- 5 EL Olivenöl
- 4 EL Zitronensaft
- 1 Bund glatte Petersilie
- ½ Bund Koriandergrün
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Knoblauch
- 1 TL Kreuzkümmel gemahlen
- 1 ganze getrocknete Chili
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL grober Sansibar-Pfeffer

Für die Beilage:

- 2 Stück Avocado
- 150g schwarze Oliven, entkernt
- 30g asiatische Mayonnaise
Etwas Balsamico-Essig
- 2 Stängel Zitronenthymian
Ciabatta

Zubereitung:

In die Baucheinschnitte jeweils 1 Stängel Rosmarin stecken. Die Fische im Abstand von 3 cm 1 cm tief einschneiden. Für die Marinade Petersilie und Koriander fein schneiden, Knoblauch und Chili fein hacken oder im Mörser fein reiben. Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Alle Zutaten der Marinade mischen und die Fische damit einreiben, auch in den Einschnitten und im Bauch. Für ca. 60 Minuten marinieren lassen.

Den Fisch bei geschlossenem Deckel und direkter, niedriger Hitze ca. 15–18 Minuten garen, dann vorsichtig wenden und weitere 10 Minuten grillen. Vom Grill auf eine Servierplatte legen und mit der restlichen Marinade beträufeln.

Avocado halbieren, Kern entfernen, mit der Schnittstelle auf den Grillrost legen und garen. Oliven mit der Mayonnaise, dem Balsamico-Essig und dem Zitronenthymian im Mixer kurz mixen, darf noch etwas stückig sein. Dazu warmes Ciabatta reichen.