



Geräucherter Butterfisch

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	12 Stunden 10 Minuten Vorbereitung 1 Stunde Einweichzeit für Räucherbrett 1 Stunde Grillzeit
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

- 1 Butterfischfilet (800 g)
- 1 L Wasser
- 40 g Salz
- ½ Rote Paprika
- ½ Zwiebel

Zubereitung:

Das Salz mit dem Wasser verrühren, bis es sich komplett aufgelöst hat. Den Fisch darin einlegen und im Kühlschrank abgedeckt für 12 Stunden marinieren (am besten über Nacht).

Am nächsten Tag den Fisch aus der Salzlake nehmen, mit Wasser abspülen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Anschließend für 2 Stunden im Kühlschrank (nicht abgedeckt!) ruhen lassen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Paprika putzen und ebenfalls fein würfeln. Den Fisch auf das eingeweichte Räucherbrett geben und die Zwiebel- und Paprikawürfel darauf verteilen.

Den Grill für direktes Grillen bei 130°C vorbereiten.

Das Räucherbrett mit dem Fisch und dem Gemüse auf den Grill legen und bei geschlossenem Deckel 1 Stunde lang grillen, bis der Fisch goldbraun ist.