

## Gegrilltes Kabeljaufilet mit Pilzkruste und Parmesan



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 90 Min.  
Zubereitungszeit: 15 Min.



### Zutaten:

40 g Butter, weich  
200 g Champignons  
1 Ei  
1,5 kg Kabeljaufilet(s)  
2 EL Parmesan (gerieben)  
nach Bedarf Pfeffer  
nach Bedarf Salz  
40 g Semmelbrösel

### Zutaten für die Marinade:

1 EL Akazienhonig  
Butter, geschmolzen  
100 ml Haselnussöl  
1 Bd Kerbel  
2 Schalotte(n)  
1 Bd Schnittlauch  
50 ml Zitronensaft



Rösle Grillhandschuhe



Rösle Multischneider



Rösle Marinierspritze



Dick Fällermesser flexibel  
Superior



Rösle Kugelgrill No.1  
F60 AIR



Emile Henry  
Papilloteform in  
granatapfel



Emile Henry  
Papilloteform in fusain

1

Das Kabeljaufilet in große Quadrate schneiden und eine Stunde in der Fischform von Emile Henry ruhen lassen.

2

Für die Marinade Schnittlauch, Kerbel und Schalotten fein hacken. Mit dem Haselnussöl, mit Zitronensaft und Akazienhonig vermischen.

3

Die Fischfiletstückchen einmal mit der Marinade bestreichen, in die Fischpfanne geben, mit Folie bedecken und 1 Stunde beim Raumtemperatur ziehen lassen.

4

Für die Pilzkruste die Champignons mit einem elektrischen Mixer zerkleinern. In einer Bratpfanne anschwitzen bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist und mit Salz und Pfeffer würzen.

5

Die Pilze abkühlen lassen und mit der weichen Butter, einem geschlagenem Ei, geriebenem Parmesan und Semmelbröseln mischen.

6

Einen weiteren Teil der Marinade auf die Kabeljaufilets geben. Alles zusammen in der Papilottenform auf den heißen Grill legen.

7

10 Minuten mit geöffnetem Deckel grillen, dabei den Fisch immer wieder neu mit der Marinade beträufeln - Salz

und Pfeffer nach Bedarf zusätzlich hinzugeben.



Nach den 10 Minuten die Pilzkruste auf den Filets verteilen. Alles zusammen für 5 Minuten mit geschlossenem Deckel garen.

Am besten schmeckt der Grill-Kabeljau mit einem knackig-frischen Salat sowie Kartoffeln.