

Angelerlebnis & Fischverkauf >> Ganzjährig täglich geöffnet!

Öffnungszeiten:

Ganzjährig, täglich von 8.00 - 19.00 Uhr (Angeln bis 18.30 Uhr),
in den Wintermonaten bis Einbruch der Dämmerung.

Gegrilltes Störfilet



Zutaten für 4 Personen:

Fisch
1 Zitrone, unbehandelt
4 EL Zitronenöl, ersatzweise Olivenöl
2 EL schwarze Pfefferkörner
4 dicke Störfilets à 200 g
Etwas Eiklar

Salat
180 g Zuckerschoten
2 Mangos
2-3 rote Pfefferschoten (keine Chilischoten!)
100 g Schalotten
1,5 EL (thailändische) Fischsauce, ersatzweise Sojasauce
1 EL Zucker
40 g Cashewnüsse

Zubereitung:

Für den Fisch die Zitrone heiß waschen und trocknen. Die Schale mit Hilfe eines Sparschälers dünn abtrennen, den Saft auspressen. Kurz vor dem Servieren das Öl mit der Zitronenschale erhitzen, kurz ziehen lassen, dann durch ein Sieb passieren.

Den Pfeffer grob zerstoßen.

Die Fischfilets kalt abrausen, trocknen und salzen. Anschließend beidseitig mit wenig Eiklar bestreichen und in den Pfeffer drücken. Kurz vor dem Servieren auf dem Grill (oder ersatzweise in einer beschichteten Pfanne mit sehr wenig Öl) auf beiden Seiten bei hoher Hitze 2 bis 3 Minuten scharf grillen, dann vom Grill nehmen und etwas ruhen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden, anrichten und mit dem heißen Zitronenöl begießen.

Für den Mangosalat die Zuckerschoten putzen, kurz in kochendem Salzwasser garen, dann in Eiswasser abschrecken und abtropfenlassen. Die Mangos schälen, entkernen und würfeln. Die Pfefferschoten fein würfeln, dabei entkernen. Die Schalotten abziehen und ebenfalls fein würfeln.

Für das Dressing 4 Esslöffel Zitronensaft mit Fischsauce sowie Zucker verrühren und mit den Salatzutaten vermengen. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und über den Salat geben.

Zusammen mit dem gegrillten Stör servieren.

TIPP: Dazu passt geröstetes Pitabrot!

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.