

TROCKENER MASALA-FISCH

Zutaten (für 2-4 Personen)

- 900 g Red Snapper (Roter Schnapper)
- Salz
- 6 EL Naturjogurt
- 1 EL Zitronensaft
- 2 TL Garam Masala
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 EL geschälte und fein geriebene frische Ingwerwurzel
- 5 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 EL Maiskeim-, Erdnuss- oder Olivenöl

Den Fisch gründlich waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Mit einem scharfen Messer auf beiden Seiten im Abstand vom 2 ½ cm tief und leicht diagonal einschneiden. Mit ½ Teelöffel Salz einreiben, besonders die Einschnitte und die Bauchhöhle. 10 Minuten stehen lassen. Jogurt, Zitronensaft, Garam Masala, Cayennepfeffer, Ingwer, Knoblauch und ¼ Teelöffel Salz in einer Schüssel vermischen. Den Fisch mit einem Grossteil dieser Paste einreiben, besonders die Einschnitte und die Bauchhöhle. Etwa 2 Esslöffel von der Paste zurückbehalten. - Den Fisch auf einen Rost über einem Backblech legen, um herunterfliessende Paste aufzufangen, und 10 Minuten beiseite stellen. Den Grill vorheizen, das Backblech so einschieben, dass sich der Fisch etwa 13-15 cm unter der Heizschlangen des Grills befindet. Die Hälfte des Öls über den Fisch träuffeln und 9-10 Minuten grillen, bis die Oberseite gebräunt ist. Nach der Hälfte der Zeit das Blech herausnehmen und andersherum einschieben, damit der Fisch gleichmässig bräunt. Anschliessend den Fisch vorsichtig wenden. Die Unterseite mit der restlichen Gewürzpaste bestreichen und mit dem restlichen Öl beträuffeln. Diese Seite etwa 8 Minuten grillen, bis sie ebenfalls gebräunt ist. Den Grill ausschalten und die Ofentemperatur auf 180 °C einstellen. Den Fisch 10 Minuten fertig garen. Sofort servieren.

