



Rubrik: Vom Grill

Zanderfilet vom Holzkohlegrill

Eines schönen Morgens hörte ich meinen Nachbarn in seiner unverwechselbar liebenswerten Art an der uns abgrenzenden Hecke rufen: "Eh Nachbar komm ma ran hier!" Ich folgte bereitwillig und ging auf die Hecke zu, aus der mir ein Teller entgegengestreckt wurde. Ich konnte es ahnen und als ich näherkam, sah ich es. Mein Nachbar war angeln und auf dem Teller präsentierte er mir zwei wunderschöne frische Zanderfilets. "Lass et dir schmecken!" Ich bedankte mich und meine Gedanken kreisten dabei schon um die Zubereitung.und es war Sommer ... Also gab es nur einen Weg, nämlich diese beiden wunderschönen Zanderfilets würden mit heißem Buchenrauch umschmeichelt ihren Platz auf dem Holzkohlegrill finden.

Normalerweise lege ich frische Forelle oder Lachs in einer Lake ein. Aber der Zander hat einen viel geringeren Fettanteil und könnte so leicht eine gummiartige Konsistenz bekommen. Also erst einmal in den Kühlschrank und am Abend geht es weiter.

Die Zanderfilets werden nur gesalzen und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer gewürzt. Alles Andere an Geschmack kommt später. Meine Idee war es, den Zander heiß zu räuchern. Dazu ist eine Temperatur von 90°C - 120°C optimal. So kann der Zander lange genug im Rauch garen, ohne trocken zu werden oder im schlimmsten Fall zu verbrennen. Also gebt eurem Grill die Zeit, die Grillkohle komplett durchzuglühen, so dass er dann eine stabile Temperatur hat. Ich habe die Filets auf einem mit Backpapier belegtem Blech auf der Hautseite gegrillt. Wer eine zur Verfügung hat, kann natürlich eine Zedernholzplanke dafür verwenden.



Der Zander soll natürlich ein feines Raucharoma bekommen. Für Fisch benutze ich nur reines Buchenholz. Ganz egal ob ihr Räuchermehl, Räucherspäne oder ganze Stücken (Chunks) verwendet, stellt sicher, dass die Filets ständig von Rauch umgeben sind. Wenn euer Grill eine stabile Temperatur hat und ordentlich Rauch entwickelt, wird es Zeit die Filets im indirekten Bereich, mit geschlossenem Deckel heiß zu räuchern. Vor Allem zu Beginn des Garvorganges nimmt das Grill- bzw. Räuchergut die Raucharomen besonders gut an. Auch wenn ihr eine Weile optisch keine Veränderung am Fisch seht, nicht die Temperatur erhöhen, gut Ding braucht Zeit.



Für den guten Geschmack habe ich etwas Olivenöl, frischen Rosmarin und ein paar Blätter vom Andenknoblauch (eine angedrückte Zehe normaler Knoblauch geht natürlich auch), in einer Schüssel, im Grill erwärmt um die Aromen freizusetzen und die Zanderfilets einige Male damit bepinselt.



Jetzt kommt es auf viele Einzelheiten an. Welche Temperatur hat euer Grill, wie groß und dick sind die Filets. Wer möchte kann ein Kerntemperaturthermometer benutzen. Die Zanderfilets sind allerdings definitiv gar, wenn geronnenes Eiweiß austritt. Dann sollten sie sofort aus der Hitze genommen werden.



Tipp:

Bei einer Kerntemperatur von 58 °C ist gegrillter Zander glasig, bei 60 °C vollständig durchgegart. Natürlich könnt ihr, wenn es gerade mal keinen frischen Zander gibt, auf TK-Ware zurückgreifen. Dabei müsst ihr allerdings beachten, dass TK-Zander etwas flacher, also nicht so bauchig ist, wie frischer Zander. Deshalb ist er natürlich auch schneller durch.

Viel Spaß und lasst es euch schmecken!

