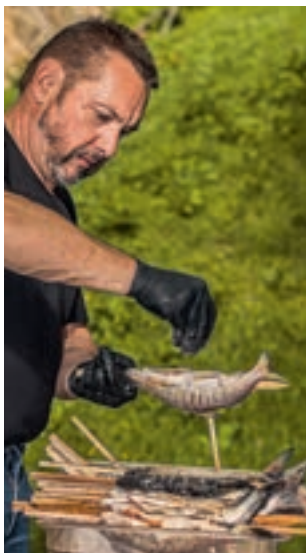


ZUTATEN

(8 Portionen)

Steckerlfisch

8 Reinanken (30–35 cm)
8 Saiblinge (30–35 cm)
32 Buchenholzstäbe,
auf einer Seite zugespitzt
(B/H/L 1,5×0,5×45 cm)
200 g grobes,
rosafarbenes Steinsalz



Grillen: Steckerlfisch

WOLFGANG HAUER



FOTOS WEIDWERK

Zubereitung

Vorbereiten der Fische: Vor dem Ausweiden die Fische mit einem Fischentschupper oder der Rückseite eines Messers entschuppen und waschen. Beim Ausnehmen einen Querschnitt vor dem After ziehen, mit einem kurzen Längsschnitt in Richtung Kopf die Bauchhöhle öffnen, die Innereien entfernen und den Fisch auswaschen. Einen Buchenholzstab mit der zugespitzten Seite durch das Maul in die Bauchhöhle und oberhalb der nach unten gebogenen Schwanzflosse durchschieben. Die aufgespießten Fische auf ein Schneidbrett legen und an ihrer Bauchseite in einem Abstand von etwa einem Zentimeter nicht zu tief quer

einschneiden. Die noch feuchten Fische nach Belieben mit Salz bestreuen.

Grillen: Die Fische bei gleichmäßiger Glut mit der Rückenseite nach unten auf den Grill legen. Ist der Rücken goldbraun, werden noch die beiden Seiten und der Bauch gegrillt. Mithilfe der zusätzlichen Buchenstäbe können die Fische gut auf dem Grill stabilisiert werden. Die Fische werden so lange gegrillt, bis sie die gewünschte Bräune haben. Genossen wird der „Steckerlfisch“ mit der Hand, beginnend bei der Rückenflosse.

Tipp: Die Fische dürfen beim Einsalzen nicht zu trocken sein, da sie sonst das Salz nicht gut aufnehmen und ihnen so die gewünschte Würze fehlt.

Die Fische wurden am Wolfgangsee gefangen
und beim Hotelgasthof Fürberg bei St. Gilgen gegrillt.



Schritt-für-Schritt-Anleitung
auf unserer Website:
www.weidwerk.at



Eine Fotostrecke und einen
Videoclip finden Sie in der
WEIDWERK-App!