

Grillen mit Ali und Adnan Folge 6: Verschiedenes vom Fisch

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-adnan-rezepte-folge-sechs-verschiedenes-vom-fisch-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-adnan-rezepte-folge-sechs-verschiedenes-vom-fisch-100.html)

1. Rezepteinblendung: Renke in Essigfond

- Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Weißwein Essig ablöschen
- Jeweils eine Prise Senf- und weiße Pfefferkörner hinzugeben
- Die Mischung leicht aufkochen lassen
- Lauch, Staudensellerie und Karotten fingerdicke Stücke schneiden
- Das Gemüse in den Fond vermengen und bis gar
- Die Mischung mit Salz würzen und abschmecken
- Gesalzene Renkenfilets auf beiden Seiten leicht angrillen bis fertig
- Die Filets in eine Schüssel geben und vorsichtig das Gemüse und den Fond einlegen
- 2 bis 3 Estragonzweige leicht abklopfen und oben drauflegen
- Mit Olivenöl abschmecken

2. Rezepteinblendung: Steckerlfisch

- Die ganze Renke mit Salz innen und außen würzen
- Renke vorsichtig aufspießen und über den Grill befestigen

3. Rezepteinblendung: Steinpilzsalat

- Steinpilze ohne Wasser putzen und beliebige Größe verarbeiten
- 8 Kirschtomaten vierteln
- 1 Zwiebel in Streifen schneiden
- Steinpilze auf dem Grill anbraten
- Butter, Zwiebel und Kirschtomaten in einem Topf 1-2 Minuten anbraten
- Die angebratene Zutaten auf den fertig gegrillten Steinpilzen verteilen

4. Rezepteinblendung: Grill-Kartoffelsalat

- Gemüsekartoffeln halbieren und auf beiden Seiten gleichmäßig angrillen bis richtig Farbe zu sehen ist
- Die Kartoffeln in eine Schüssel geben
- Dünn geschnittene Radieschen und Tomatenecken dazugeben
- Mit einem 1 EL Senf vermischen
- 1 weiße Zwiebel in Streifen schneiden und dazu geben
- Fein gehackte Petersilie hinzugeben und die ganze Mischung mit Olivenöl beschichten
- Zuletzt mit frischer Gartenkresse garnieren

5. Rezepteinblendung: Gerösteten Blumenkohl

- Einen Blumenkohlkopf in fingerdicke Scheibe schneiden
- Die Scheiben auf beiden Seiten gleichmäßig angrillen
- Butter in eine Pfanne geben und Pankobrösel anrösten
- Handvoll Schnittlauch fein schneiden
- Pankobrösel und Schnittlauch auf die Blumenkohlscheiben gleichmäßig verteilen