

# Grillen mit Ali und Adnan Folge 2: Fisch

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-und-adnan-rezepte-folge-zwei-fisch-100.html](https://br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-und-adnan-rezepte-folge-zwei-fisch-100.html)



## 1. REZEPTEINBLENDUNG: FORELLE IM ROMANASALATMANTEL

- Das Forellenfilet auf ein Romanasalatblatt legen
- Danach leicht mit Sojasauce marinieren
- Mit geröstete Sesamkörner und Salz leicht bestreuen
- Ein Minzblatt obendrauf legen
- Das gewürzte Forellenfilet vorsichtig mit dem Romanasalatblatt einwickeln
- Beide Seiten jeweils ca. 4 Minuten grillen bis der Fisch glasig ist

## 2. REZEPTEINBLENDUNG: GEGRILLTE AVOCADOHÄLFTE

- Avocados längs halbieren und die Kerne entfernen.
- Avocados auf dem heißen Grill 8-10 Minuten von beiden Seiten grillen.

## 3. REZEPTEINBLENDUNG: TOMATENSALAT MIT LAUCHZWIEBELN UND KORIANDER

- Einen Strauch Kirschtomaten vierteln
- Die Lauchzwiebeln putzen und in feine Streifen schneiden
- Den Koriander ebenfalls in feine Streifen schneiden
- Danach alle Zutaten in eine Schüssel mit Olivenöl mischen und mit Pfeffer würzen
- Die Mischung 5-10 Minuten ziehen lassen

## 4. REZEPTEINBLENDUNG: SAUCE GRIBICHE

- Petersilie und Schalotten fein schneiden
- Kapern dazugeben
- Eingelegte Gurken und Schalotten würfeln

- Das hartgekochte Ei pellen und klein hacken
- Alles in eine Schüssel vermengen und abschmecken mit einem Schuss Zitronensaft, Salz und Pfeffer