



# Fisch und Meeresfrüchte in der Grillfabrik Augsburg

TarTar Surprise  
(Seesaibling)

Gebratene Baby-Calamaris aus der GBS Pfanne,  
Grillzitrone, Harissajoghurt und Gremolata

Gegrillte Rotbarbe  
süß-saure Korinthensoße, geschmorter Radicchio,  
Haselnüsse und Kichererbsenpancakes

Highlight: Otoro Verkostung Teryaki

Charcoal Pulpo, geräuchertes Wurzelpüree,  
gegrillter Chicoree, Knoblauchchips und Erbse

Zitronensorbet, marinierte Gurke



## Rezepte

### Amuse bouche (Gruß aus der Küche)

Seesaiblings-TarTar (Tipp: puristische Zubereitung lassen den Seesaibling im Vordergrund, d.h. keine Zutaten benutzen die einen starken Eigengeschmack haben)

für 4 Personen

200 gr.	Seesaibling
2	Schalotten, fein gewürfelt
20 gr.	Schnittlauch, fein geschnitten
4 EL	Olivenöl (native extra: z.b. Galantino)
2 EL	Zitronensaft / Verjus
	Maldon Salzflöcken

### Zubereitung

Den Seesaibling häuten und die Kräten entfernen. Mit einem scharfen Messer das Fischfilet fein zusammenschneiden. Die Schalotten, Zitronensaft, Schnittlauch und Olivenöl dazugeben und vorsichtig verröhren und mild abschmecken. Nocken mit 2 Esslöffeln formen, anrichten und mit Maldon-Meersalzflöcken würzen. Mit Röstbrot servieren.

### Für die Harissa mit griechischen Joghurt

für 4 Personen

250 ml	natives Olivenöl extra
2	Knoblauchzehen, geschält
4	Schalotten in feine Würfel geschnitten
1	lange rote Chilischote, Samen entfernt
2	TL geröstete Kreuzkümmelsamen
1/2	TL geröstete Koriandersamen
1 EL	getrocknete Tomaten, Püriert
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Ajvar
2 EL	Rohrzucker
100 ml	Fischfond
	Maldon Meersalzflöcken



500 gr.

Griechischer Joghurt



## Zubereitung

Für die Harissa das Olivenöl in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Knoblauch und Schalotten dazugeben und unter Rühren etwa 1 Minute anbraten. Chilischote, Paprika, Gewürze und getrocknete Tomaten dazugeben und etwa 5 Minuten anbraten, bis die Mischung zu duften beginnt. Das Tomatenmark dazugeben, weitere 5 Minuten anbraten und schließlich den Fischfond dazugeben und nochmals kurz köcheln lassen. Die Mischung mit Meersalzflöcken würzen und dann im Mixer pürieren, bis ein glattes Püree entsteht, dabei wenn nötig noch etwas warmes Wasser dazugeben. Das Püree in einen großen Topf geben und 5 Minuten rösten, bis eine dunkelrote, duftende Paste entsteht. Die Harissa in ein sterilisiertes Einmachglas geben und bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Servieren, den griechischen Joghurt mit ca. 3 EL Harissa verrühren. Je nach Schärfegrad mehr oder weniger Harissa verarbeiten.

## **Gremolata**

für 4 Personen

3	Schalotten, fein gewürfelt
1	Solo-Knoblauch, fein gewürfelt
20 gr.	Mandeln, feingehackt
5 gr.	Peperoncini (rot), gewaschen und fein geschnitten
40 gr.	Blatt Petersilie, gewaschen und fein geschnitten
1	Zitrone, unbehandelt, Abrieb
	Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Olivenöl in einer Pfanne auf dem Seitenkocher des Grills oder auf dem Herd erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Mandeln und Peperoncini darin rösten, bis alles ein wenig Farbe angenommen hat. Danach abkühlen lassen. Jetzt die Blatt Petersilie und den Zitronenabrieb hinzufügen, mit Meersalzflöcken und Pfeffer würzen und alles gründlich vermengen.

## **Grillzitrone**

für 4 Personen

## Zubereitung:

Eine Zitrone vierteln und auf beiden Schnittflächen auf mittlerer Hitze direkt grillen



## Baby-Calamari aus der GBS-Pfanne

für 4 Personen

12 frische Baby-Calamaris  
Olivenöl, Meersalzflocken  
frischer Zitronensaft und Pfeffer

Wenn es um Abwechslung am Rost geht, geht wirklich nichts über frisches Seafood vom Grill. Ganz besonders köstlich schmecken zart gegrillte Calamari, puristisch nur mit etwas nativem Olivenöl, Knoblauch, Limetten- bzw. Zitronensaft und Salz und frisch gemahlenem Pfeffer.

Es besteht übrigens kein Grund zu Angst, dass die Kalmare zäh werden, denn sie eignen sich grundsätzlich wunderbar zum Grillen – vor allem, wenn die Tiere noch nicht allzu groß sind, dann ist das Fleisch nämlich besonders zart. Wichtig ist bloß, dass die Calamari wie beschrieben mariniert werden und die kurze Grillzeit beachtet wird, dann steht einem kulinarischen Hochgenuss nichts im Wege. Nicht umsonst sind gegrillte Calamari im gesamten Mittelmeerraum von Griechenland über Italien bis Spanien und Portugal eine höchst beliebte Spezialität.

Calamari ausnehmen - so geht's

Frische Calamari vor der Zubereitung zunächst putzen. Dazu den Kopf der Tintenfische möglichst tief anfassen und mitsamt den Innereien aus dem Körper ziehen. Anschließend das Rückgrat entfernen. Die Arme vom Kopf und Kauwerkzeugen befreien, indem man direkt hinter den Augen den Kopf abschneidet. Sollten noch Zähne vorhanden sein, kann man sie einfach herausdrücken. Anschließend den Kopf und besonders die Tube gründlich waschen und die Haut abziehen.

Wem das Ausnehmen zu aufwendig ist, kann die Calamari auch vom Fischhändler vorbereiten lassen. Dann nur noch unter fließendem Wasser waschen und abtrocknen.



## **Anleitung zum Säubern der Calamaris:**

1. Die Tintenfische unter fließendem Wasser abspülen. Konzentrieren Sie sich auf die Tentakel, die Sandreste in den Hohlräumen der Saugnäpfe haben.
2. Ziehen Sie die Tentakel mit dem Kopf und die Innereien aus dem Körper weg.
3. Entfernen Sie mit dem Finger die Reste der Innereien aus dem Körper des Tintenfisches. Entfernen Sie auch das durchsichtige Rückrat. Wahrscheinlich bleibt der Tintenfisch-Zahn an der Unterseite der Tentakel zurück. Drücken Sie auf die Wurzel der Tentakel, dann kommt er von selbst heraus.
4. Fertig. Trocknen Sie den Tintenfisch vor der Zubereitung sorgfältig ab.

## **Zubereitung**

Die küchenfertigen Baby-Calamari gut mit Küchenkrepp abtrocknen und in eine Schüssel geben. Mit 2 EL Olivenöl, Salz, schwarzem Pfeffer würzen.

Das Öl in der GBS-Pfanne erhitzen. Tuben und Tentakel 2 Minuten scharf anbraten. Hitze etwas reduzieren, den Knoblauch hinzufügen und unter gelegentlichem Wenden weitere 4-5 Minuten goldbraun braten. Mit Meersalzflöcken leicht abwürzen.

Die fertigen Baby-Calamari auf Teller oder Schalen verteilen und mit Harissajoghurt, Gremolata und der Grillzitrone anrichten. Mit Baguette servieren und genießen.

## **Rotbarbe**



Wie bei allen Fischen ist vor allem das Rotbarben-Filet das Objekt der kulinarischen Begierde. Da dieser Fisch jedoch eher wenig Gräten besitzt und auch keine Galle, kann er ganz einfach im Ganzen verarbeitet werden.



So kommt er gut entschuppt auf den nicht zu heißen Grill oder in die Bouillabaisse. Die Rotbarbe zeichnet sich zwar durch relativ festes Fleisch aus, dennoch verlangt sie eine sanfte Zubereitung. Wenn sie auf zu starkem Feuer gegart wird, löst sich der Fischgenuss rasch in kleinste Segmente auf und das kostbare, zarte, rosafarbene Fleisch verliert an Aroma. Rotbarben-Filet wird daher für ca. zwei Minuten bei mittlerer Temperatur auf der Hautseite gebraten. Nach dem Wenden des Filets verlängert sich die Bratzeit um eine halbe Minute bei nochmals reduzierter Hitze. In die legendäre Bouillabaisse kommt der kostbare Fisch erst gegen Ende der Garzeit des Gerichts und beim Dünsten ist seine Zubereitung nur eine Sache von wenigen Minuten.

Die Rote Meerbarbe schmeckt sehr würzig und etwas nussig und kann für Einsteiger fast ein bisschen zu intensiv sein. Sie hat zartes Fleisch, welches sie schon im griechischen und römischen Altertum zu einem hochgeschätzten Speisefisch machte. Nach der Zubereitung ist das Fleisch hellrosa bis weiß.

### Zubereitung

Die Rotbarbenfilets entkräten, die Hautseite mit Olivenöl einölen und auf der Plancha vier Minuten grillen. Die Filets nicht wenden. Danach mit Meersalzflöcken würzen und servieren.

### **Süß-saure Korinthensoße, Radicchio und Haselnüsse**

für 4 Personen

120 ml	natives Olivenöl extra
5 Schalotten	fein geschnitten
150 ml	Weißwein
375 ml	Weißweinessig
150 ml	Wasser
80 gr.	Rohrzucker
100 gr.	Korinthen
3 EL	geröstete Haselnüsse, zerhackt
1 Kopf	Radicchio, Blätter in grobe Stücke zerrissen
	Meersalzflöcken und frisch gemahlener Pfeffer



## Zubereitung

Für die süß-saure Korinthensoße das Olivenöl in einen Topf auf dem Nebenbrenner des Grills oder auf dem Herd geben und heiß werden lassen. Die Schalotten dazugeben und bei geringer Hitze etwa 15 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind. Wein, Essig, Wasser, Rohrzucker, Korinthen und etwas Meersalz und Pfeffer dazugeben und etwa 4 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Schalotten sehr weich sind und die Flüssigkeit leicht eindickt. Die fertige Soße abkühlen lassen. Vor dem Servieren nochmals kurz erhitzen und anrichten.

In der Zwischenzeit Olivenöl in eine Wok geben und bei hoher Hitze zerlassen. Den Radicchio hineingeben, mit Meersalzflocken bestreuen und kurz anbraten. Sobald der Radicchio zusammenfällt, die gerösteten Haselnüssen und vier große Löffel Korinthensoße dazugeben, dann den Wok vom Grill nehmen und kurz warm halten.

## **Kichererbsen-Pancakes**

für 4 Personen

250gr.	Kichererbsenmehl
450 ml	Wasser
2 Eiweiß	steif geschlagen
1TL	Salz, plus etwas mehr zum würzen
1/2 TL	zerstoßener schwarzer Pfeffer
1 EL	Butterschmalz (alternativ: geklärte Butter) mit Salz, Pfeffer und Sumach würzen

## Zubereitung

Für die Pancakes alle Zutaten außer das Butterschmalz und das geschlagene Eiweiß in eine große Schüssel geben und miteinander verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig 1 Std. ruhen lassen, dann das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

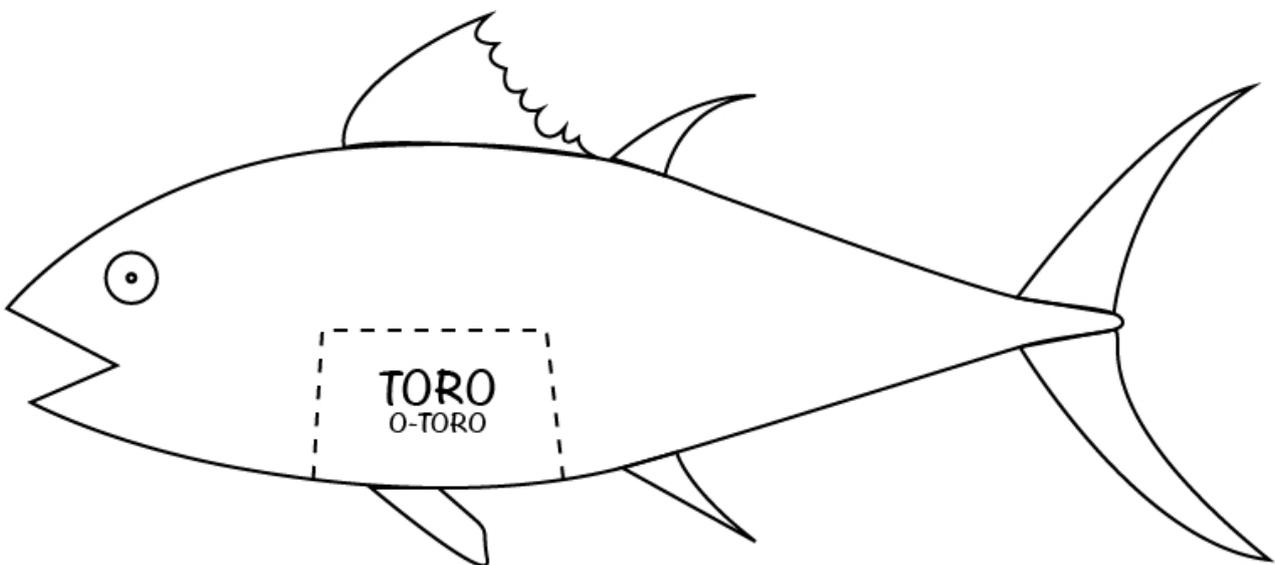
Butterschmalz auf die Plancha geben, bei mittlerer Hitze zerlassen. Mit einem Schöpflöffel etwa 100 ml Teig vorsichtig auf die Plancha geben und von beiden Seiten goldbraun backen.



## Otoro Verkostung (alternativ Thunfisch-Loin / Sashimiqualität)

**Englisch: supreme, extra-fatty tuna**

Das japanische Wort Toro bedeutet ungefähr so viel wie "schmelzen". Durch seinen hohen Fettgehalt und der feinen Maserung zergeht dieser Teil des Thunfischs förmlich auf der Zunge. Man unterscheidet zwischen Otoro und Chutoro. Unter Otoro Sushi versteht man den vorderen fetthaltigeren Bauchteil (Harakami) des Blauflossen-Thunfischs. Es besitzt eine äußerst feine Fett-Maserung und ist deutlich heller als der obere Akami Teil des Thunfisch. Aufgrund des extrem hohen Fettgehalts, sollte das Otoro Sushi nicht direkt aus der Tiefkühltruhe verzehrt werden, sondern am besten bei Raumtemperatur. Nur so entfaltet sich der volle Geschmack. In erstklassigen Sushi-Restaurants findet man neben Otoro ebenfalls noch den Sunazuri-Teil des Otoro-Stücks, das Kama-Toro Sushi. Es gilt als das "Beste vom Besten" vom Blauflossen-Thunfisch. Es ist extrem fein gemasert und weist dadurch einen noch höheren Fettgehalt als das ohnehin schon fette Otoro auf.



## Charcoal Pulpo

für 4 Personen

1 Stk.          frischen Pulpo (ca. 1,2 kg - je nach Größe)

Oktopus, Krake oder auch spanisch Pulpo: Alle drei Bezeichnungen stehen für ein und dasselbe Weichtier. Kraken sind die größten Vertreter der Familie der Tintenfische, zu denen auch Kalmare und Sepien gehören. Sie können bis zu 25 Kilo schwer werden, haben einen Kopf und acht Arme (Tentakeln).

### Zubereitung

In einem großen Topf Salzwasser zusammen mit Lorbeerblättern, Zwiebeln, Karotten, Petersilie und angeschlagener Knoblauchzehe zum Kochen bringen.

Pulpo unter fließend kaltem Wasser abspülen und in den Fond geben. Fond runterschalten und bei mittlerer Hitze, für ca. 1 bis 1 ½ Stunden langsam garkochen. Das Wasser darf nicht kochen, denn dadurch würde der Pulpo hart werden. Mit einem Messer testen, ob der Pulpo gar ist: Pulpo ist weich, wenn das Messer leicht rein und wieder rausgeht.

Den weich gekochten Pulpo aus dem Topf nehmen und für die weitere Zubereitung zerteilen: Mit einem Messer die Arme vom Kopf trennen. Den Kopf aufschneiden, säubern und den harten Schnabel entfernen. Arme und Kopf können nun gebraten, gegrillt oder dünn zum Pescaccio aufgeschnitten werden.





## Gegrillter Chicoree

für 4 Personen

4 Stk.	weißer Chicorée
2 EL	Olivenöl (rafiniert)
1	Zitrone, Saft
1 EL	Honig
1 EL	weißer Balsamico
1 TL	Rosmarin, fein gehackt
1 TL	Thymian, fein gehackt
2 EL	Blattpetersilie, grob geschnitten
3 EL	Parmesan gerieben
2 EL	Panko-Paniermehl
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Olivenöl, Balsamico und Honig miteinander verrühren. Den Chicorée halbieren und vorsichtig den Strunk entfernen. Die Schnittflächen mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Mischung beträufeln. Etwa 30 Minuten marinieren lassen.

Den Grill für direkte und indirekte Hitze (185°) vorbereiten.

Den Chicorée auf der Schnittfläche angrillen, bis er eine schöne Grillmarkierung hat (3 Minuten). Umdrehen und die andere Seite noch etwa 1 Minute grillen. Den Chicorée runternehmen und in eine feuerfeste Auflaufform legen.

Anschließend die Kräuter mit den Parmesan und das Panko-Paniermehl darüberstreuen. Die Auflaufform indirekt auf den Grill stellen und etwa 20 Minuten grillen bis das Gratin goldbraun ist.



## Geräuchertes Wurzelpüree

für 4 Personen

500gr.	Pastinaken, geschält und gewürfelt (alternativ Steckrüben oder Sellerie)
1 Stk.	große Kartoffel (mehlig), geschält und fein gewürfelt
1 Stk.	weiße Zwiebel (mittelgroß), geschält und gewürfelt
200 ml	Milch
100 gr.	Butter
	Salz, Pfeffer

Die Pastinaken und die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden (0,5cm). Alles in einer Schüssel mit etwas raffinierten Olivenöl vermengen und auf den Weber-Gemüsekorb geben. (Rauchzeit: ca. 20 Minuten auf Holzkohlegrill mit Apfelchips).

In der Zwischenzeit die Milch in einen Topf geben und die gewürfelten Kartoffeln dazugeben und mit geschlossenem Deckel weich kochen. Die geräucherte Gemüsemischung dazugeben und alles mit einem Mixstab durchpürieren. Die zimmerwarme Butter dazugeben, mit Salz und Muksat nochmals abschmecken.

## Frittierte Knoblauchchips

für 4 Personen

4 Stk.	Soloknoblauch, geschält und dünn gehobelt
2 Stk.	Chilischoten (entkernt und fein geschnitten)
500 ml	raffiniertes Olivenöl zum frittieren
1	Einweckglas

### Zubereitung

Soloknoblauch schälen und in möglichst feine Scheiben hobeln. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und den Knoblauch darin rösten. Wenn der Knoblauch anfängt, braun zu werden, die geschnittenen Chillies und eine Prise Meersalzflöckchen zugeben. Durch ein Sieb in ein Weckglas gießen und warten bis das Öl abgekühlt ist. Nun kann man die fertigen Knoblauch-Chili-Chips in das Weckglas dazugeben. Verschließen und fertig!!



Tipp für das richtige Meersalz (Beschte)



## **Erbsencreme**

für 4 Personen

400 g Erbsen  
4 Zweige Minze  
50 g Öl  
Eis

### Zubereitung

Die Erbsen in reichlich gesalzenem Wasser zwei Minuten garen und für die letzten 5 Sekunden 8 Minzblätter mitkochen. Alles abgießen, in den Becher eines Stabmixers geben und mit 100 ml Eis sowie unter langsamer Zugabe von 50 g Olivenöl pürieren. Sollte die Creme zu dickflüssig sein, Gemüsebrühe oder Wasser dazugeben; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Klarsichtfolie, die an der Creme haftet, und Alufolie abdecken und im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

## **Zitronensorbet**

für 4 Personen

500 ml Wasser  
250 g Zucker  
400 ml Zitronensaft (frisch gepresst aus etwa 5 unbehandelten großen Zitronen)  
1 Stk. Schale einer Zitrone  
feiner Abrieb von einer unbehandelten Zitrone



## Zubereitung

Die unbehandelten Zitronen waschen und trockenreiben. Eine der Zitronen dünn schälen, eine weitere fein reiben. Nun die Zitronen auspressen und den Saft zusätzlich durch ein feines Sieb geben.

Das Wasser in einen Topf zum Kochen bringen. Den Zucker darin auflösen, die Zitronenschale (nicht den Abrieb) dazugeben und alles ein paar Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen, bis die Flüssigkeit lauwarm ist.

Nun den Saft und den Abrieb der Zitrone dazugeben und die mitgekochte Zitronenschale entfernen. Alles gut umrühren und in einen Behälter geben, der für die Gefriertruhe geeignet ist und ins Eisfach stellen.

Nach etwa 45 Minuten rührt man die Masse das erste Mal um, am besten eignet sich dazu ein Stabmixer, wenn man den nicht hat, benutzt man einen Löffel. Zurück in das Eisfach stellen. Nach weiteren 45 Minuten abermals umrühren. Fertig ist das Sorbet nach etwa 3-4 Stunden.

Allerdings sollte die Masse alle 45 Minuten umgerührt werden. Das Umrühren ist das Wichtigste beim Sorbet (und das Verwenden von nicht behandelten Zitronen), denn es hält das Sorbet geschmeidig und cremig.

Zum Servieren das fertige Zitronensorbet in Gläser füllen, wer möchte kann es mit Zitronenmelisse und Zitronenzesten garnieren.

## **Marinierte Gurke**

für 4 Personen

1	Salatgurke, geschält, entkernt
50 ml	hausgemachter Gin
	Akazienhonig zum süßen

Die Gurke in möglichst feine Würfel schneiden und mit dem GIN und dem Akazienhonig marinieren. Bis zum servieren kühl und abgedeckt lagern.