



hr1-DOLCE VITA

Johann Lafer

Heilbutt mit Chiliöl im Bananenblatt

ZUTATEN (4 Portionen)

2 unbehandelte Zitronen
2 Tomaten
2-3 EL süßscharfe Chilisauce
2 EL Erdnussöl
Feines Salz
4 Thai-Basilikumstiele
4 Bananenblätter (aus dem Asia Laden)
4 Heilbuttfilet (à ca.80g)
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
8 Zahnstocher (mind. 30min Gewässert)

ZUBEREITUNG

Den Grill für direkte/indirekte mittlere Hitze vorbereiten. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Tomaten waschen, beides in Scheiben schneiden. Die Chilisauce und das Öl verrühren und mit Salz würzen. Das Thai-Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Die Bananenblätter auf dem Grill offen bei direkter Hitze von beiden Seiten kurz angrillen, sodass sie elastisch werden und nicht einreißen können.

Jeweils 2 Scheiben Zitrone und Tomate abwechselnd auf 1 Bananenblatt legen. Heilbutt kalt abwaschen, trocken tupfen und daraufsetzen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliöl würzen und mit Basilikum belegen. Blätter zusammenklappen und die Päckchen mit je 2 Zahnstocher fixieren. Den Heilbutt mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze (ca.180°C) 6-8 Minuten grillen. Zum Servieren die Päckchen öffnen.