

# Steinbutt vom Grill



## Zutaten für 4 Personen

- 250ml Weisswein-Essig
- 2 TL Koriandersamen
- 100g Kristallzucker
- Einige Streifen Orangenzesten
- 1 Prise getrocknete Lavendelblüten
- 100ml Zitronensaft, frisch gepresst
- 50ml Orangensaft, frisch gepresst
- 1 Peperoncino, fein gehackt
- 250g weisse oder rote kernlose Trauben, längs halbiert
- 50ml Olivenöl «extra vergine»
- 2 rote Zwiebeln, ungeschält und längs halbiert
- 1 Steinbutt, 2 bis 2,5 Kilo
- 50ml trockener Weisswein
- 200ml mild-fruchtiges Olivenöl, z.B. spanisches Arbequina
- 1 Zitrone, Saft

## Zubereitung

In kleiner Pfanne Koriander kurz trocken rösten.

**Trauben einlegen:** Essig, Zucker, Orangenzesten, Lavendelblüten und 1 EL Meersalz zugeben. Alles aufkochen bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Zitronensäfte und Peperoncino zugeben und komplett, mindestens 45 Minuten, abkühlen lassen. Die Flüssigkeit absieben, Trauben für 15 Minuten einlegen und dann abgiessen. Die Lauge kann weiterverwendet werden, zum Beispiel zum Gemüsepickles einmachen.

Auf dem Grill eine Glut vorbereiten.

In einer kleinen Pfanne Wein für 1 Minute kochen lassen, zur Seite stellen.

**Grillieren:** Zwiebeln am Rand des Grills mit der Haut nach unten dunkel grillieren. Ausgenommener Steinbutt mit Olivenöl bestreichen, salzen und pfeffern und mit etwas Zitronenconfit innen und aussen bestreichen. Fisch in ein Grill-Gitter klemmen und auf jeder Seite etwa 8–10 Minuten grillieren, bis er auf beiden Seiten schön karamellisiert.

Fisch vom Grill nehmen und zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.

**Emulsion zubereiten:** In kleiner Pfanne das Olivenöl erwärmen. Das warme Olivenöl mit dem Zitronensaft und dem gekochten Wein über den Fisch giessen. Flüssigkeit auffangen und zurück in die kleine Pfanne geben. Unter Rühren zu einer Emulsion erwärmen.

**Anrichten:** Fisch zerteilen und mit der Emulsion übergiessen. Mit den eingelegten Trauben und den grillierten Zwiebeln servieren.