



Presseinformation

der Weber-Stephen Österreich GmbH

Tipps und Tricks von den Weber Grillmeistern In 5 Schritten zum perfekt gegrillten Fisch

Wels, 29. Juni 2020 – Egal ob im Ganzen oder als feines Filet – Fisch lässt sich auf verschiedene Arten am Rost zubereiten. Temperatur und Grillzeit spielen jedoch eine wesentliche Rolle. Worauf man grundsätzlich beim Grillen achten sollte und wie man den optimalen Garpunkt erreicht, verrät Manfred Mayer, Grillmeister der Weber Grill Academy Original in Bad Aussee. Laut ihm kommt es neben der Qualität der Produkte vor allem auf die richtige Hitze an.

1. **Auf die Qualität achten!** Die wichtigste Voraussetzung für leckeren Fisch ist seine Frische und einwandfreie Qualität. „Ob ein Fisch frisch ist, lässt sich leicht überprüfen: Hat er glasklare Augen, eine schöne glänzende Haut und dunkelrote Kiemen, ist er perfekt. Besteht er anschließend noch die Druckprobe, um festzustellen, ob das Fleisch fest ist, steht einer Zubereitung nichts mehr im Weg“, erklärt Mayer.
2. **Säubern, säuern, salzen!** Um sich die einzelnen Schritte bei der Vorbereitung des Fisches leichter merken zu können, verrät Mayer einen persönlichen Trick: „Ich nenne es die 3-S-Regel: Zunächst sollte man den Fisch gründlich säubern, indem man ihn mit kaltem Wasser auswäscht. Anschließend folgt das Säuern mit Zitronensaft. Zuletzt wird der Fisch gesalzen. Wichtig ist, dass das Grillgut nicht überwürzt wird – Salz und frische Kräuter sind vollkommen ausreichend.“
3. **Die richtige Hitze macht's!** Fisch ist hitzeempfindlicher und dadurch auch viel schneller gar als Fleisch. Während man beim Steak eine Innentemperatur im Grill von 230-280°C anstrebt, braucht man beim Fisch nur 160-180°C. So wird die Haut knusprig und das Fleisch hat genügend Zeit, langsam zu garen, ohne dass es trocken wird. Um die Temperatur im Grill gleichmäßig zu halten, sollte der Deckel immer geschlossen bleiben. Sobald das Eiweiß in Form einer weißen Flüssigkeit austritt, ist der Fisch fertig. Leichter tun sich Hobby-Griller jedoch mit einem speziellen Grillthermometer, das die Kerntemperatur misst. Fisch ist am saftigsten bei einer Kerntemperatur von 65°C. Ein ganzer Fisch erreicht diese Temperatur normalerweise nach rund 20 Minuten Grillzeit bei indirekter Hitze.
4. **Filets auf der Hautseite grillen!** „Bereitet man den Fisch nicht im Ganzen zu, ist darauf zu achten, dass dieser immer auf der Hautseite gegrillt wird. Besonders gut lassen sich Fischfilets auf Holzbrettern garen – so erhalten sie ein besonderes Aroma“, rät der Grillmeister. „Hierfür weicht man das Brett vor dem Grillen einfach 30 Minuten in Wasser ein.“
5. **Räuchern statt grillen!** Wer seinen Fisch lieber räuchern möchte, anstatt ihn auf den Rost zu legen, sollte Folgendes beachten: Vor dem Räuchern müssen die ganzen, ausgenommenen Fische rund 12 Stunden in Salzlake eingelegt und anschließend gründlich gewaschen werden. Welche Salzkonzentration man verwendet, ist letztendlich Geschmackssache, je nachdem wie salzig man den Fisch haben möchte. Zum Trocknen hängt man die Fische für ca. 4-6 Stunden auf. Anschließend wird der Fisch bei 70-80°C rund 30 Minuten geräuchert. Tipps vom Weber-Grillmeister: „Zum Räuchern verwendet man am besten heimisches Buchenholz.“

Aussee Saibling im Ganzen auf buntem Sommergemüse

Schwierigkeitsgrad: mittel

Vorbereitungszeit: 1 Stunde

Grillzeit: 30 Minuten

Grilltemperatur: 180°C

Grilltechnik: indirekt

Grillzubehör: Grillkorb

Zutaten:

- 2 Saiblinge
- 1 Zucchini
- 3 bunte Paprika
- 1 Fenchel
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- Pyramidensalz
- Frische Kräuter (z.B. Basilikum und Dill)



Zubereitung:

- Das Gemüse waschen und schneiden sowie mit Olivenöl und Pyramidensalz würzen.
- Den Fisch säubern, säuern, salzen und mit frischen Kräutern füllen.
- Den Fisch an der Außenseite einschneiden und mit Olivenöl beträufeln.
- Das Gemüse auf einem Grillkorb ausbreiten und den Fisch darauflegen.
- Den Fisch indirekt bei 180°C am Grill garen bis das Eiweiß austritt.
- Zum Servieren den Fisch mit frischen Kräutern garnieren.

Aussee Fischfilet vom Räucherbrett

Schwierigkeitsgrad: mittel

Vorbereitungszeit: 1 Stunde

Grillzeit: 12 Minuten

Grilltemperatur: 200°C

Grilltechnik: direkt

Grillzubehör: Weber Räucherbrett

Zutaten:

- Fischfilets
- Honigsenf
- Pyramidensalz
- Frische Kräuter (z.B. Dill, Zitronen-Thymian, Bohnenkraut, Liebstöckel)



Zubereitung:

- Das Räucherbrett 30 Minuten vor dem Grillen in kaltem Wasser einweichen, anschließend frische Kräuter auf das Holzbrett legen.
- Den Fisch säubern, säuern, mit Pyramidensalz salzen und mit Honigsenf bestreichen und auf das Brett legen.
- Das Räucherbrett auf die direkte Zone im Grill legen und bei 200°C garen bis das Eiweiß austritt.
- Zum Servieren den Fisch mit frischen Kräutern garnieren.



Weber-Grillmeister Manfred Mayer

Gemeinsam mit seiner Frau leitet Manfred Mayer das Spitzenlokal Kohlröserlhütte am Ödensee. Der bereits im ersten Jahr nach Eröffnung des Restaurants mit einer Haube ausgezeichnete Gastronom legt Wert auf regionale Qualität und ehrlichen Genuss – denn was könnte die Menschen besser verbinden als das Kochen mit der Flamme? In der Weber Grill Academy Bad Aussee kümmert er sich mit Leidenschaft und Fachwissen um jeden einzelnen Gast, dabei bleiben keine Fragen offen.

Weber Grill Academy Original Bad Aussee

Grillkurs buchen unter: weber.com/AT/de/grill-academy/

Fotos, Abdruck honorarfrei

Bild 1: Fisch am Grill © Weber-Stephen Österreich

Bild 2: Weber-Grillmeister Manfred Mayer © Weber-Stephen Österreich

Über Weber-Stephen

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat 1952 die Grillwelt revolutioniert: In Chicago erfand der damalige Schweißer beim Bojenhersteller Weber Brother Metal Works und spätere Gründer der Grill-Marke Weber aus einer simplen Schiffsboje den Kugelgrill. Heute besitzt das Unternehmen längst Kultstatus und setzt immer wieder neue Maßstäbe. Als führender Anbieter mit seinem breiten Sortiment, bestehend aus Holzkohle-, Gas-, Elektro- und Pelletgrills sowie einer umfassenden Zubehör-Palette, ist Weber international ein Synonym für Innovation rund ums Grillen. Mittlerweile besitzt das Unternehmen sogar die größte Grillschule weltweit. Die erste Weber Grill Academy Original in Österreich startete 2011. Heute gibt es nicht nur elf Standorte, sondern vor allem eine immer größer werdende Themenvielfalt: In mehrstündigen Kursen können Grill-Begeisterte – ganz gleich ob Anfänger oder Profi – den Grillmeistern über die Schultern schauen und dabei selbst Hand anlegen. Die Weber Stephen Österreich GmbH wurde 2003 im oberösterreichischen Wels gegründet. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens.

Weitere Auskünfte:

Christina Mann, Marketingleitung
Weber-Stephen Österreich GmbH



Kienzlstraße 17, 4600 Wels

Tel.: +43 7242 890135 36, E-Mail: cmann@weberstephen.com

Pressekontakt:

Himmelhoch GmbH

Ansprechpartner: Kristina Kosnar / Uwe Blümel

Wohllebengasse 4/6+7, 1040 Wien

Mobil: +43 676 774 51 55 / +43 660 538 7779

E-Mail: kristina.kosnar@himmelhoch.at / uwe.bluemel@himmelhoch.at