

Karpfen oder Hecht - Canadian Style

Zutaten:

- 1 kg Fischfilet mit Haut
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Salz
- 2 TL Curry Jaipur Style Gewürz
- 1 TL brauner Zucker
- 20 g Ingwer, fein gewürfelt
- 1/2 große rote Chilischote (mild)
- Abrieb von einer Limette
- 50 ml Ahornsirup

Zubereitung:

1. Fisch schuppen und filetieren. Die Haut dran lassen. Filets in Portionen schneiden.
2. Die Fischfilets auf beiden Seiten mit Olivenöl einpinseln.
3. Leicht salzen und die Fischfilets mit den Gewürzen leicht einreiben. Mit den Gewürzen leicht bestreuen.
4. Mit roter Chilischote und etwas Ingwer und Limettenabrieb parfümieren.
5. Den Fisch grillen:
 - Auf der Hautseite bei ca. 200 Grad etwa 10 Minuten mit Öl braten.
 - Weitere 10 Minuten garen, bis er fertig ist.
6. Nach dem Grillen mit Ahornsirup, Blaubeeren und Cranberrys (oder Berberitze) beträufeln.

