

## Zum Grillen geboren

Das Grillen über Holzkohle ist die ehrlichste und vollkommenste Art der Zubereitung für frischen Fisch. Da mögen die Eurotoques Saucen rühren, Rotbarben »en papillote« basteln oder mit Zitronengras crossovern: Wer Salmonete anders als gegrillt auf den Teller bringt, hat etwas zu verbergen oder noch nie einen fangfrischen kennen gelernt. Erlernen lässt sich das Grillen im Gegensatz zu dem, was man neuerdings in der Gourmetpresse so liest, nur bedingt. »Der Koch wird erzogen, ein guter »Rôtisseur« dagegen geboren«, heißt es nicht ohne Grund und mit Brillat-Savarin bei den Franzosen. Dies kann ich bestätigen; ohnehin eignen sich meiner Erfahrung nach für den Grillposten nur Personen mit robustem Nervenkostüm und stoischer Weltanschauung.

Wer nicht zum Grillmeister geboren ist und seine über schlapper Glut getrockneten Sardinen trotzdem isst, tut dies eher aus Selbstachtung oder hat keine Katze. Doch selbst wenn das Ergebnis rundum gelungen ist, lobt jeder den Fisch und keiner den Meister. Zur Vermeidung des Schlimmsten hier einige Tipps zur



Nachbar Carlos,  
entspannt am  
Grillposten

Grundausrüstung des Grillplatzes, welcher Bauart dieser auch immer sein mag:

- ▷ ein in der Höhe verstellbarer Rost zur Regulierung der Hitze
- ▷ eine Wasserflasche zum Löschen der stark rußenden Flammen, die durch herabtropfendes Fett entstehen und den Fisch sofort unansehnlich einschwärzen, von den bösen Benzpyrenen mal ganz abgesehen
- ▷ eine lange Grillgabel zum Bewegen und Wenden der Fische; auch wenn die wahren Könner das mit der bloßen Hand erledigen, sehen Sie mit dem Ding in der Hand wenigstens besser aus
- ▷ ein Töpfchen mit »Molho«: Olivenöl mit Paprikapulver, Knoblauch und Piri-Piri, zum Bepinseln von weniger fetten Fischen; damit wird auch der heiße Rost kurz bestrichen, bevor der Fisch aufgelegt wird

Holzkohle ist nur bedingt vonnöten: Gut funktioniert auch die aus Argentinien stammende Methode, am Rande des Grillgeschehens ein kleines Feuer aus daumendicken Zweigen zu unterhalten, dessen Glut nach Bedarf und exakt dosiert unter den Rost geschoben wird. Unbedingt erforderlich ist jedoch Hilfspersonal, nicht nur für die Zubereitung von Pellkartoffeln und Salaten, sondern auch zur Erhaltung der seelischen Gesundheit des Grillmeisters. Durch Bereitstellen von Rotwein oder Bier beispielsweise, um eventuell aufkommender Nervosität mit der beruhigenden Wirkung von Hopfen und Tannin zu begegnen.

Verwegener Grillmix

Ein Problem stellt das beliebte »Anpappen« der Fische auf dem Rost dar, das der versierte Rôtisseur durch häufiges Verschieben



des Grillgutes in der Anfangsphase zu verhindern sucht. Der klappbare Doppelrost, der sich im Laden noch so ungemein praktisch ausgenommen hatte, ist hier auch nicht die Lösung: Beste Adhäsionskraft zeigt er für gewöhnlich direkt beim Servieren, wenn der Hausherr vor den Augen der Gäste versucht, die Reste seiner Fisch-



Gelungener Sargo

ruinen von den Stäben zu kratzen. Fluchen, wenn's zu spät ist, hilft in diesem Fall ebenso wenig wie der Verweis auf die eingangs zitierte Weisheit der Franzosen.

Grundsätzlich gilt: Je kleiner der Fisch, desto stärker die Glut und kürzer die Garzeit. Große Carapaus und Makrelen, dicke Aale und Barriga de atum brauchen länger, bis sie durch sind, und dementsprechend weniger Glut, damit sie nicht in der Zwischenzeit außen verkohlen. Drei exemplarische Fälle folgen en detail:

▷ **Aal:** Wer ihn ordentlich dick und fett mag, probiere ihn einmal gegrillt, und zwar langsam bei geringer Hitze. Dabei verliert er viel von seinem Fett und schmeckt vorzüglich, besonders wenn er mit reichlich Knoblauch und Petersilie versehen wird. So zubereitet stellt er das kulinarische Gegenteil zum klassisch-norddeutschen »Speckaal« dar, der in viel Butter gebraten, mit Bratkartoffen serviert und womöglich noch in Remouladensauce ertränkt wird. Die fingerdicke Aalverwandschaft wird in der Algarve frittiert oder gekocht und zu »Ensopado de enguias« verarbeitet.

▷ **Sardinen:** Die Schuppen bleiben beim Grillen dran; sie schützen den Fisch vor dem Austrocknen und lassen sich bei Bedarf im Stück abheben. Auch die Eingeweide werden nicht entfernt, sie