



# WOLFSBARSCH

## KRÄUTER UND GEMÜSE

### Zutaten:

1 ganzer Wolfsbarsch, gesäubert  
eine Handvoll (Zitronen-)Thymian  
50 g Kirschtomaten, halbiert  
Olivenöl  
EldurApi Fish rub  
1 Kalk  
YAKINIKU Japanischer Szechuan  
- Pfeffer  
YAKINIKU Japanisches Smoked  
- Salz

### Benötigt:

Pro set  
Shichirin ersatzrost einweg rund  
Schneidbrett aus holz

### Kamado set up:

directe Hitze

Zünden Sie eine mittlere Menge Holzkohle an, heizen Sie Ihren YAKINIKU® auf 150 °C auf und stellen Sie das Pro set in den Kamado. Platzieren Sie dann das Grillgitter auf der höchsten Ebene des Multilevel lift. Lassen Sie nun das Kamado auf 180°C aufheizen.

Halbieren Sie zunächst die Kirschtomaten und entfernen Sie die harten Stiele des Thymians. Anschließend den Wolfsbarsch mit Olivenöl einfetten, auch die Bauchhöhle. Dann den Wolfsbarsch mit Japanisches Smoked Salz, Japanischer Szechuan Pfeffer und dem Fish rub würzen und den Thymian und die Tomaten in den Bauch des Fisches legen. Legen Sie nun den Fisch in das Ersatzrost einweg und legen Sie ihn auf das Grillgitter. Grillen Sie den Fisch etwa 5 Minuten lang und wenden Sie ihn nach der Hälfte der Zeit auf einem zusätzlichen Ersatzrost einweg. Zum Schluss den Fisch mit Limettensaft beträufeln.

TIPP: Zitronenthymian ist eine tolle Ergänzung zu diesem Rezept.