

Goldbrasse vom Grill mit Zitronenmayonnaise

In ihrer Grillschule in Köstenberg, oberhalb von Velden, bereitet Grillmeisterin Yulia Haybäck für „Guten Morgen Österreich“ eine Goldbrasse mit einer karamellisierten Zitronenmayonnaise sowie Gemüse und Grillpommes zu.

Zutaten:

1 Goldbrasse
2 Eier
1/4 l Sonnenblumenöl
Estragon
Zitronenschale
3 BIO-Zitronen
Ahornsirup

Gemüse:

2 Kartoffeln pro Person
Zucchini
Tomaten

Gewürzmischung für das Gemüse:

Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano, Chili, Knoblauch

Gewürzmischung für die Pommes:

Salz, Paprika, Knoblauch
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

Für die Grillpommes die Kartoffeln in Stifte schneiden, in eine Grillpfanne legen und mit Olivenöl bestreichen. Die Pfanne dann auf den Rost geben.

Für die Zitronenmayonnaise die Schale einer BIO-Zitrone reiben, die restlichen drei Zitronen halbieren. Die Zitronenhälften werden dann auf den Grill gelegt, in Sonnenblumenöl gebraten und mit Ahornsirup karamellisiert.

Für die Mayonnaise zwei Eier aufschlagen und mit der geriebenen Zitronenschale per Stabmixer vermengen. Nach und nach Öl dazugeben. Mit etwas Estragon verfeinern, salzen und zu guter Letzt mit Zitronensaft abschmecken. Der karamellierte Ahornsirup verleiht der Mayo die besondere Note. Das Ganze dann kalt stellen.

Danach das Grillgemüse in größere Stücke schneiden, etwas Olivenöl darauf geben und auf den Rost legen.

Die Goldbrasse danach auf einer Seite mit der selbst gemachten Mayonnaise bestreichen und auf den Griller legen. Die erste Seite bei rund 200 Grad für 4 Minuten grillen, dann die zweite Seite mit Mayo bestreichen und fertig grillen.

https://ws11.orf.at/static/images/site/tube/20220728/5_5981694.jpg