

## Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Jamie Harrison / Patrick Schneider



### Kaiserbarsch mit Artischocken

**Koch: Joseph Joan Segura Sequier**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für das Gericht

- 1 Kaiserbarsch im Ganzen
- 8 kleine Artischocken
- Fischgitter zum Grillen

Für die Marinade

- 300 ml Pflanzenöl (etwa so viel, dass die Marinade beim Mixen eine cremige Konsistenz bekommt)
- 1 Knolle Knoblauch (8 Zehen)
- 150 ml milder Essig
- Salz
- 1 Spritzflasche (0,5 l)

#### Zubereitung

1. Für die Marinade das Pflanzenöl, die geschälten Knoblauchzehen, den milden Essig und etwas Salz in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einem cremigen Dressing mixen. Das Dressing nun in eine Spritzflasche füllen.

2. Dann den Kaiserbarsch entschuppen, der Länge nach halbieren und entgräten. Den Fisch nun in ein Fischgitter für den Grill einspannen und von allen Seiten mit dem Dressing marinieren.

Quelle: ORF extra

3. Für die Beilage das obere Drittel und die äußeren Blätter sowie den längeren Strunk der Artischocken entfernen und die geputzten Artischocken halbieren.

4. Nun den marinierten Fisch samt dem Gitter und die Artischocken-Hälften auf jeder Seite etwa 3 Minuten auf den heißen Grill legen, bis alles schöne Röstaromen bekommen hat. Anschließend den Fisch und die Artischocken gemeinsam auf einem großen Teller anrichten.