



MILL & MORTAR.
fine SPICE EMPORIUM



MERMAID'S BITE - passt perfekt zu Fisch und Gemüse, mit seinen Noten aus Zitrus, Minze und Anis und einem "Biss" von Chili.

Das beste Ergebnis erzielen Sie, indem Sie Fisch oder Gemüse vor der Zubereitung mit Mermaid's Bite marinieren. Die Beize gehört zu Mill & Mortar's Serie *No 1 BBQ RUB*, und ist in Zusammenarbeit mit preisgekrönten nordischen BBQ-Teams entwickelt.

GEGRILLTER FISCH MIT KRÄUTERN UND MERMAID'S BITE

Leibgericht von Meerjungfrauen und Wassermännern. Kann auch in der Pfanne oder im Ofen zubereitet werden.

ZUTATEN

Ganzer Fisch, z.B. Seebarsch, Makrele oder Forelle (fragen Sie Ihre(-n) Fischverkäufer(-in) nach der passenden Menge), Mermaid's Bite, Pyramidensalz, Petersilienbünde, Zitronenscheiben.

SO WIRD'S GEMACHT

Den Fisch spülen und reinigen, mit Papier trocken tupfen und auf jeder Seite 3-4 Mal quer einschneiden. Den Fisch innen und außen mit Mermaid's Bite und Salz einreiben. Danach den Fisch mit Zitronenscheiben und Petersilie füllen und gekühlt mindestens 30-60 Minuten ziehen lassen. Den Fisch indirekt oder in einer Aluschale ungefähr 20 Minuten grillen.

.....

GEGRILLTES SOMMERGEMÜSE (4 PERSONEN)

Köstlich, sommerlich Gericht, perfekt als Zubehör oder Mittagessen.

ZUTATEN

4-5 Gemüsesorten, geteilt in mundgerechte Stücke (insgesamt ca. 1 kg) - zum Beispiel Karotten, Zucchini, Zwiebeln, grüne Spargel, Radieschen und eine Handvoll frische Kräuter. Lassen Sie sich von der Jahreszeit inspirieren.

Dressing: 1 EL Senf, 1 EL Essig, 1 Prise Pyramidensalz, 1 dl geschmacksneutrales Öl, 11 TL Honig, 1 EL Mermaid's Bite.

SO WIRD'S GEMACHT

Senf, Salz und Essig zusammenschlagen. Dann das Öl langsam in die Mischung schlagen und Honig und Mermaid's Bite hinzugeben. Der Dressing sollte 1 Stunde ziehen. Grillen Sie das Gemüse, bis es gar ist, aber immer noch Biss hat. Wenden Sie das warme Gemüse im Dressing und richten alles auf einer Platte an - mit frischen Kräutern garnieren und servieren.