

# Wolfsbarsch im Serranomantel

geräuchert mit den Mediterranean Olive Smoke Crunches



## Zutaten:

Vier Wolfsbarschfilets  
Vier Scheiben Serranoschinken

## Gemüse:

Ein Bund Babymöhren  
Eine Spitzpaprika  
20 Cherrytomaten  
Ahornsirup  
Sojasauce  
Knoblauch  
Chili  
Limetten

## Zubereitung:

1. Zwei gute Hände der Smoke Crunches in einer Schale Leitungswasser für circa 20 Minuten einweichen lassen. Die Holzspieße ebenfalls vorab einweichen.
2. Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten. Temperatur circa 180 Grad Celsius.
3. Wolfsbarsch filetieren und die Filets mit Pfeffer und Salz würzen, anschließend in den Serranoschinken einwickeln.
4. Möhren waschen, kräftig über der Flamme rösten und dann in Olivenöl & Salz marinieren.
5. Cherrytomaten in einer Auflaufform marinieren mit Salz, Sojasauce, Ahornsirup, Limettenabrieb, Limettensaft, Knoblauch, Chili. Anschließend auf dem Grill garen.
6. Spitzpaprika in Ringe schneiden und entkernen.
7. Die Smoke Crunches aus dem Wasser holen, etwas abtropfen lassen und danach in den Grill geben. Entweder direkt auf der Glut verteilen oder in der Räucherbox die dann auf dem direkten Bereich platziert wird.
8. Die Rolle aus Wolfsbarschfilet und Serranoschinken kurz direkt angrillen und im Anschluss 10 bis 15 Minuten indirekt räuchern. Der Kern sollte noch glasig bleiben. Wichtig: der Grill muss dabei geschlossen sein!
9. Die Tomaten ca. 25 Minuten in der Form grillen, bis sie weich geworden sind.
10. Wolfsbarsch, Tomaten, Spitzpaprika und Babymöhren anrichten - fertig!

Guten Appetit!