

LAFER

REZEPTE

Heilbutt mit Chiliöl im Bananenblatt

Zutaten für 4 Personen

2 unbehandelte Zitronen	Den Grill für direkte/indirekte mittlere Hitze vorbereiten.
2 Tomaten	Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Tomaten
2-3 EL süßscharfe ChilisaUCE	waschen, beides in Scheiben schneiden. Die ChilisaUCE und
2 EL Erdnussöl	das Öl verrühren und mit Salz würzen. Das Thai-Basilikum
feines Salz	waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
4 Thai-Basilikumstiele	Die Bananenblätter auf dem Grill offen bei direkter Hitze
4 Bananenblätter (aus dem Asia-Laden)	von beiden Seiten kurz angrillen, sodass sie elastisch werden
4 Heilbuttfilets (à ca. 80 g)	und nicht mehr reißen können.
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Jeweils 2 Scheiben Zitrone und Tomate abwechselnd auf
8 Zahnstocher (mind. 30 Minuten gewässert)	1 Bananenblatt legen. Heilbutt kalt waschen, trocken tupfen und daraufsetzen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliöl würzen
	und mit Basilikum belegen. Blätter zusammenklappen und die Päckchen mit je 2 Zahnstochern fixieren. Den Heilbutt mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze (ca. 180 °C) 6-8 Minuten grillen. Zum Servieren die Päckchen

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental ·

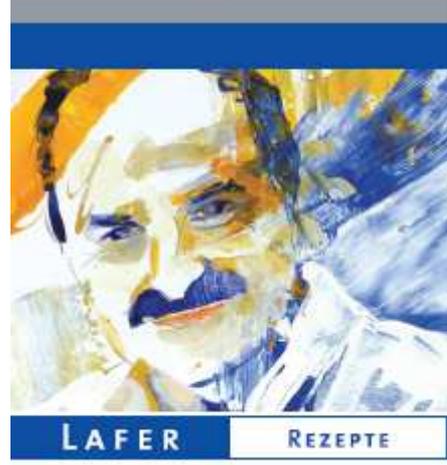
Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR



öffnen.
2 unbehandelte Zitronen

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental ·

Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

A handwritten signature in blue ink that reads 'Johann Lafer'. The signature is written in a cursive style and is enclosed within a thin, hand-drawn oval border.

