

## ***Viktoriabarsch „Karibikglut“***

### **Zutaten für 4 Personen:**

- 800 g Viktoreiabarschfilet,
- 8 große Bananenblätter (20 x 30 cm)
- 1 Limette
- Meersalz
- 1 Glas Weckzeit-Chutney Mango-Banane „Karibikglut“

Den Fisch waschen, trocken tupfen und in 8 gleich große Stücke schneiden. Den Fisch mit Limettensaft beträufeln und wenig salzen. Die Bananenblätter kurz in heißes Wasser legen und vorsichtig trocken tupfen. Vorsicht, sie reißen leicht. In die Mitte eines jeden Bananenblattes (glänzende Seite nach unten) zuerst ca. 1 EL Chutney geben und den Fisch darauf legen. Dann den Viktoreiabarsch wieder mit ca. 1 – 2 EL Chutney belegen. Das Bananenblatt vorsichtig von unten nach oben zur Mitte einschlagen, dann ebenfalls die Seitenränder einklappen. Verschließen Sie das Päckchen mit z. B. Rouladennadeln. Geben Sie die Päckchen auf eine Grillschale auf den vorgeheizten Grill und garen diese unter mehrmaligen Wenden ca. 12 Minuten. Die Bananenblätter werden dabei leicht braun. Servieren Sie den Fisch im Bananenblatt, das ist eine Augenweide. Achtung, die Bananenblätter bitte nicht mitessen. Diese erfüllen nur die Funktion von Alufolie, sieht aber auf jeden Fall schicker aus und das Aroma überzeugt.

Guten Appetit!