



JOHANN LAFER

REZEPT

## Johanns Fischeintopf in der Ananas

### Rezept für 4 Personen

2 große Ananas  
Ananasschneider

Die Beiden Ananas unten am Strunk gerade abschneiden, so dass das Fruchtfleisch sichtbar ist. Ananas oben ca. 3 cm dick abschneiden und mit Hilfe eines Ananasschneiders aushöhlen. Dabei mindestens 3 cm Fruchtfleisch am Boden stehen lassen. Dabei darauf achten, dass Boden und Wände nicht beschädigt werden. Das Fruchtfleisch der beiden Ananas reservieren jeweils für Hauptgericht und Dessert.

2 mittelgroße Karotten  
1 Stange Lauch  
100 g Zuckerschoten

Karotten schälen. Lauch längs bis zur Mitte einschneiden und gründlich unter fließendem Wasser abspülen. Zuckerschoten waschen. Das Gemüse in Streifen schneiden.

400 g Seelachsfilet, ohne Haut und Gräten

Das Seelachsfilet in 2 cm große Würfel schneiden.

20 g Ingwer  
1 Chilischote

Ingwer schälen und fein reiben, Chilischote halbieren, entkernen, auswaschen und in feine Streifen schneiden.

2 Kaffir Limonenblätter  
400 ml Fischfond  
400 ml Kokosmilch, ungesüßt  
Pfeffer a. d. Gewürzmühle  
2 Aluschalen, ohne Löcher

Gemüse, Gewürze, Fischfond und Kokosmilch in die beiden Ananas verteilen und mit Pfeffer würzen. Die gefüllten Ananas in die Aluschalen stellen und auf dem Grill bei direkter Hitze etwa 30 Minuten garen. Den Deckel des Grills während des Garvorgangs schließen. Alternativ mit einer großen Edelstahlschüssel abdecken.

**JOHANN LAFER**

**REZEPT**

---

12

Garnelen, küchenfertig  
Salz

Wenn der Sud heiß ist, Fischwürfel und Garnelen zugeben, darin gar ziehen lassen und zum Schluss mit Salz würzen.

---

© by Johann Lafer