



BBQ FLAVOUR  
CHARCOAL & SMOKE WOOD

# KABELJAU ORANGE

## ZUTATEN:

Kabeljau (150gr p.P.)  
Lauch  
rote Zwiebel  
Kalk  
Schnittlauch  
orange

## BENÖTIGT:

BBQ aus dem Ofen  
Wood Wraps Alder  
Fleischerschnur

## SET UP:

indirekte Hitze

Weichen Sie den Wood Wrap zunächst 20 Minuten lang in Wasser ein. In der Zwischenzeit den Kabeljau in 150-200 Gramm schwere Portionen teilen. Das Filet (das dicke Stück, das auf halber Höhe des Filets bis zum Kopf abgeschnitten wird) ist ideal für dieses Gericht.

Schneiden Sie die Limette in Scheiben und die rote Zwiebel und den Lauch in dünne Ringe. Dann die Limettenscheiben auf den Wood Wrap legen und den Kabeljau darauf legen. Schneiden Sie dann auch den Schnittlauch und die Orangenschale in Streifen (achten Sie darauf, dass Sie nicht in das Weiße der Orange schneiden). Legen Sie alle Zutaten zusammen und binden Sie den Wrap mit Fleischerschnur zusammen.

Grillen Sie den Wood Wrap schließlich 20 Minuten lang bei indirekter Hitze und einer Temperatur von 180 °C.

Tipp: mit gekochten neuen Kartoffeln und Weißweinsauce servieren.