

BRIAN ON TOUR – PORTUGAL

# Grünkohl mit Chorizo-Wurst mit gegrilltem Goldbarsch-Filet

Diese Vorspeise kreiert Brian aus dem Filet der einen Goldbarschhälfte. Über dem Feuer ge- grillte Filetstücke an der Fischhaut mit einer Grünkohl-Chorizo Beilage. Leicht, würzig und maritim – eine Speise, die Portugals Küche gelungen auf den Punkt bringt.

## Zutaten – 4 Personen

30 g Butter

1 großer Grünkohl

1 Chorizo-Wurst (ca. ½ Meter)

1 rote Zwiebel

250 g Kürbis

Salz

Pfeffer

## Zubereitung

- 1 Die Butter in der Pfanne zum Schmelzen bringen. Die Zwiebel kleinschneiden, dazu geben und anbraten.
- 2 Die Chorizo-Wurst in Scheiben schneiden und ebenfalls in der Pfanne stark anbraten, bis sie knusprig ist.
- 3 Parallel den Goldbarsch waschen und das Filet in große Stücke teilen. Die Filet-Stücke auf der Haut lassen, auf dem Grillgitter positionieren und für ca. 8-10 Minuten grillen.
- 4 Den Grünkohl waschen, schneiden und in der Pfanne oben auflegen. Einen Deckel auf die Pfanne setzen und für ca. 6-7 Minuten ziehen lassen, um den Geschmack in der Pfanne zu verteilen.
- 5 Den Kürbis schälen, in feine Scheiben schneiden und daruntermischen.
- 6 Die Grünkohl-Mischung umrühren, der Pfanne entnehmen und auf dem Teller anrichten.
- 7 Den gegrillten Goldbarsch dazu legen.



*Bom apetite!*

(Guten Appetit!)