

## Kabeljau-Filets auf Auberginenragout



### Zutaten für 4 Personen

4	Kabeljau-Filets à ca. 250 g
16 Tranchen	Speck geräuchert
80 ml/ 8 cl	Olivenöl
	einige Nelken
4	Auberginen
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
2	Thymianzweige
	Salz, Pfeffer
	Schnittlauch

### Vorbereiten

1. Kabeljau-Filets mit Küchenpapier trockentupfen, mit Pfeffer und Salz leicht würzen und in den Speck einwickeln. Speck mit Zahnstocher befestigen.
2. Auberginen bei etwa 220° bei geschlossenem Deckel 20 bis 30 Minuten dünsten. Leicht abkühlen lassen, schälen und in kleine Stücke schneiden.


### Zubereiten auf dem Grill

1. Olivenöl in der Gusseisenpfanne erhitzen.
2. Knoblauch kurz andünsten und mit Auberginen an den Pfannenrand legen, mit Salz leicht würzen.
3. Fischfilets in der Gusseisenpfanne beidseitig ca. 5 Minuten leicht anbraten.

### Anrichten

1. Auberginen in der Mitte des Tellers anrichten und Kabeljau-Filet drauf legen, mit einem Thymianzweig garnieren.

### Für den Gaskugelgrill

Trichter	Normalposition / Vulkanposition
Deckel	geschlossen/offen
Benötigtes Grillzubehör	Grillrost / Gusseisenpfanne
Vorheizen	5 Min. auf höchster Stufe 

### Tipp

Anstelle von Kabeljau kann auch Dorsch verwendet werden.