



### Zutaten:

60 ml Mirin (Reiswein)  
 1 EL Sake  
 2 EL Zucker  
 60 ml Tamari-Sauce  
 1 Prise Salz  
 2 Aalfilet(s), grätenfrei



Zwilling Stieltopf TWIN Classic



Rösle mobiler Gasgrill VIDERO G2-P, 50 mbar



GEFU Rouladen-Nadeln, 10 Stk.



Zassenhaus Arbeitsbrett Eco Line aus Bambus



Rösle Backpinsel

1

Den Grill vorheizen. Für die Sauce in einem kleinen Topf Mirin und Sake 15 Sekunden kochen lassen. Anschließend Zucker, Tamari-Sauce und Salz zugeben. Bei mittlerer Hitze umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sauce ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Danach mindestens 10 Minuten abkühlen lassen.

2

Aalfilets mit der Hautseite nach unten nebeneinander auf ein großes Schneidebrett legen und vorsichtig auf die Spieße stecken.

3

Den Aal ca. 10 Minuten auf dem heißen Grill, auf der Hautseite zuerst grillen, bis die Haut goldbraun ist. Danach den Aal mithilfe der Spieße wenden und von der anderen Seite fast gar grillen.

4

Beide Seiten der Filets großzügig mit Sauce bestreichen. Weitere 1-2 Minuten grillen, bis sie knusprig und goldbraun sind. Dabei alle paar Sekunden wenden. Danach erneut mit Sauce bestreichen und wieder auf den Grill legen. Die Sauce von beiden Seiten ein paar Sekunden antrocknen lassen. Fisch vom Grill nehmen und Spieße entfernen. Filets in mundgerechte Stücke schneiden. Gedämpften weißen Reis in Schüsseln verteilen, Aal darauf anrichten und mit

Zu Unadon servieren Sie am besten gedämpften weißen Reis und Japanischen Sansho-Pfeffer.