

Die optimale Grilltemperatur und Garzeit für Dein Grillgut – Fisch

| Fisch | Methode | Temperatur | Dauer | Englisch | Medium | Durch |
|--|----------------------------|------------|---------------------|----------|------------|---------|
| Fischfilets (mit Haut), 150-180 g | Direkt (auf der Hautseite) | 170°C | 6-8 Min. | | | 65°C |
| Lachssteak, 180-200 g | Direkt/Indirekt | 160°C | 8-10 Min. | | 50-60 Min. | 65°C |
| Fischwürfel (Spiesse), ca. 2,5 cm dick | Indirekt | 180°C | 10-12 Min. | | | 65°C |
| Ganzer Fisch, ca. 400 g | Indirekt | 180°C | 20 Min. | | | 60-65°C |
| Thunfischsteak, 250 g | Indirekt | 160-180°C | 2-3 Min. beidseitig | | 50-52°C | |
| Thunfischsteak, 1 kg | Indirekt | 180°C | 45-50 Min. | | 50-52°C | |