

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	