

Seeteufel-Filet im Wood Wrap und Kartoffel-Wedges

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

400 g Seeteufelfilet	1 Limette	2 Schalotten
3 EL süß-scharfe Chilisauce	2 EL Thai Fischsauce	15 g brauner Zucker
1 EL Korianderblätter	Salz	

Für die Kartoffel-Wedges:

8 vorw. festk. Kartoffeln	1 Zweig Thymian	50 ml Olivenöl
---------------------------	-----------------	----------------

grobes Salz

Für die Chimichurri:

$\frac{1}{2}$ rote Paprika	1 kleine rote Chili	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
3 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ Topf Oregano	1 Knoblauchzehe
1 $\frac{1}{2}$ EL Weißwein-Essig	2 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Rauchsalz

Für den Seeteufel:

Den Grill für direkte Hitze auf 180 Grad vorheizen.

Limette halbieren und den Saft auspressen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Chilisauce, Fischsauce, braunen Zucker, Schalotten und Limettensaft miteinander zu einer Marinade vermengen. Seeteufel in die Marinade legen und abgedeckt in den Kühlschrank geben.

Den Seeteufel aus der Marinade nehmen, in zwei gleichgroße Stücke schneiden und auf die Wood Wraps legen. Den Koriander hacken und zusammen mit der Marinade über dem Seeteufel verteilen. Wraps aufrollen und mit dem Küchengarn fixieren.

Wood Wraps auf den Grill legen und etwa 10 bis 12 Minuten grillen bis eine Kerntemperatur von 58° bis 62° erreicht ist. Beim Grillen gelegentlich wenden.

Für die Kartoffel-Wedges:

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kartoffeln waschen, in Viertel schneiden und mit Olivenöl und Thymian marinieren. Direkt Grillen bei kleinster Hitze. Nach der Hälfte der Zeit die Kartoffeln wenden. Die fertigen Kartoffeln mit grobem Meersalz aus der Mühle würzen.

Für die Chimichurri:

Petersilie, Thymian und Oregano abbrausen und trockenwedeln.

Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika halbieren, putzen und waschen. Paprikahälfte in sehr kleine Würfel schneiden.

Chili putzen, der Länge nach halbieren, Trennwende und Kerne entfernen und waschen. Schote klein schneiden. Chili, Paprika, Kräuter und Knoblauch mit Essig und Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Rauchsalz garnieren und servieren.

Siber Daller am 25. Juli 2019