

Gegrillter Seeteufel mit Spargel-Karotten-Gemüse

Für 2 Personen

Für den Seeteufel:

1 Stange Lauch	3 Schalotten	1 rote Chilischote
1 Limette	150 ml Olivenöl	3 Zweige Thymian
20 roter Pfeffer	Limettensalz	400 g Seeteufel am Knochen

Für das Gemüse:

4 kleine Karotten	1/2 Limette, unbehandelt	1 Vanilleschote
8 Stangen Spargel	2 EL Olivenöl	Salz, roter Pfeffer
Zucker		

Lauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Chilischote halbieren, Kerne austreichen und fein schneiden. Von der Limette den Saft ausdrücken. Olivenöl mit Lauch, Schalotten, Chili, Thymianzweigen und Schinos Beeren vermischen, mit Limettensaft und Limettensalz würzen. Den Seeteufel mit der Marinade übergießen und abgedeckt im Kühlschrank ca. 3 Stunden ziehen lassen. Für das Gemüse Karotten schälen, der Länge nach vierteln. Die Limette abwaschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Vanilleschote längs halbieren. Spargel schälen und evtl. der Länge nach halbieren. Zwei Stücke Alufolie (ca. 40 x 30 cm) auslegen. Spargel, Karotten, Limettenscheiben und Vanille darauf geben, mit Olivenöl begießen und mit Salz, rotem Pfeffer und Zucker bestreuen. Alles gut einschlagen und das Gemüse auf dem Grill ca. 25 Minuten garen, bis Karotten und Spargel weich sind. Seeteufel aus der Marinade nehmen und abtupfen. Die Marinade durch ein Sieb passieren. Mit dem aufgefangenen Öl den Seeteufel erneut einreiben und ca. 15 Minuten auf dem Grill garen. Dann das im Sieb aufgefangene Gemüse der Marinade über den Fisch geben und nochmals kurz ca. 5 Minuten grillen. Seeteufel anschließend in Medaillons schneiden und mit dem Spargel-Karottengemüse anrichten.

Jörg Sackmann Montag, 08. Juni 2009