

# Gegrillter Seeteufel auf Chorizo-Lauch-Kartoffeln

**Für 4 Personen**

**Für den Seeteufel:**

3 Schalotten	1 junge Lauchzwiebel	1 Bio-Limette
3 Zweige Thymian	60 g Chorizo	150 ml Olivenöl
Knoblauchsatz	1 TL Paprikapulver, edelsüß	Piment-d'Espelette
400 g Seeteufel		

**Für die Lauch-Kartoffeln:**

250 g festk. Kartoffeln	Salz	150 g Lauch
100 g Chorizo	1 Zweig Thymian	Pfeffer, Meersalz
150 g Pfifferlinge	Olivenöl, Zucker	Limettensaft

Schalotten schälen und in feine rfel schneiden. Lauchzwiebel putzen, waschen und fein schneiden. Limette heiß waschen, trocken reiben. Schale fein abreiben, Limette auspressen. Thymian abrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein schneiden. Chorizo abziehen, fein würfeln.

Vorbereitete Zutaten, Olivenöl, Knoblauchsatz, Paprikapulver und Piment d' Espelette zu einer Marinade vermischen. Seeteufel kalt abrausen, trockentupfen und in eine Auflaufform geben. Die Marinade übergießen. Zugedeckt ca. 3 Stunden marinieren.

Kartoffeln schälen und in etwa 5 mm feine Würfel schneiden. Kartoffelwürfel in reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren (vorgaren). In kaltem Wasser kurz abschrecken, abtropfen lassen. Chorizo aus der Hülle lösen. Wurst halbieren und kurz anfrieren.

Lauch putzen, abrausen, abtropfen lassen und in etwa 3 mm feine Ringe schneiden. Chorizo in sehr feine Scheiben schneiden. Thymian abrausen, trocken schütteln und abzupfen. Kartoffeln, Lauch, Chorizo, Thymian und etwas Olivenöl mischen, mit Pfeffer, etwas Salz und Zucker w rzen. Pilze putzen, ggf. anhängenden Sand vorsichtig abbürsten.

Grillpfanne, Grillschale oder mehrfach gefaltetes extrastarkes Alufolienstück auf dem heißen Grill erhitzen. Seeteufel aus der Marinade nehmen. Auf dem Grill unter Wenden ca. 15 Minuten grillen. Währenddessen öfter mit etwas Marinade beträufeln.

Das Kartoffel-Chorizo-Gemüse ebenfalls auf einer Grillschale oder Alufolienstück auf dem Grill ca. 10 Minuten garen. Pfifferlinge in den letzten 5 Minuten Garzeit zugeben. Gemüse mit Salz, Pfeffer, Zucker und Limettensaft abschmecken.

Seeteufel von der Gräte lösen und aufschneiden. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und auf dem Lauch-Kartoffel-Gemüse anrichten.

Jörg Sackmann am 05. Juli 2016