

Seeteufelspieße mit Peperoni und Chorizo



Zutaten

FÜR 4–6 PERSONEN

2 Zedernholz -Grillbrettchen oder Grillschalen, siehe Text
6 Metall- oder Holzspiesse, je ca. 20 cm lang
500–600 g Seeteufelfilet
Salz
0.5 Salatgurken
1 grosse rote Peperoni
100 g Chorizos
0.5 Bund Dill
150 g griechischer Joghurt
1–1½ Teelöffel geräucherter Paprika (Pimentón de la Vera) oder edelsüßer Paprika
2 Esslöffel Olivenöl

Verwendet man die speziellen Grill-Holzbrettchen, müssen diese mindestens 8 Stunden, am besten aber über Nacht, in kaltem Wasser eingeweicht werden. Bei Verwendung von Holzspiesen diese am besten gleich dazulegen.

Das Seeteufelfilet auf eine Platte legen und rundum mit Salz bestreuen. Mit Klarsichtfolie decken und 30 Minuten kühl stellen.

Inzwischen die Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne herausschaben. Die Gurke fein in ein Sieb reiben. Leicht salzen und etwa 15 Minuten Wasser ziehen lassen.

Die Peperoni vierteln und Kerne und Scheidewände entfernen. Die Peperoniviertel in 3–4 cm grosse Stücke schneiden. Die Chorizo häuten und in 12 Stücke schneiden.

Den Dill fein hacken. Mit dem Joghurt in eine kleine Schüssel geben. Das entstandene Wasser von der Gurke abgiessen und diese gut ausdrücken. Zum Joghurt geben, alles mischen und mit Salz abschmecken.

Das gesalzene Seeteufelfilet kalt spülen und auf Küchenpapier trockentupfen. In 12 gleichmässig grosse Würfel schneiden. Paprika und Olivenöl mischen und die Fischwürfel darin wenden.

Jeden Spiess mit 1 Stück Chorizo und 1 Stück Peperoni bestecken, dann abwechselnd Fischwürfel und Peperoni aufspiesen und mit 1 Stück Peperoni und Chorizo abschliessen.

Die Spiesse auf den gewässerten Grill-Holzbrettchen oder auf Grillschalen bei Mittelhitze auf jeder Seite 6–8 Minuten grillieren. Heiss mit der Gurkensauce servieren.