



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte Nr. 249

Seeteufel in Jerk-Marinade



25 Minuten



20 Minuten



2 Stunden 45 Minuten

Zutaten für 2 Personen

- 600 g Seeteufelfilet
-  2 TL Jerk
-  50 ml Olivenöl
-  Salz

- Für die Salsa:
- 200 g frische Ananas
- Saft einer Limette
- 1 rote Paprika
- 2 Schalotten
- 20 g Ingwer
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 kleiner Bund Koriander
-  50 ml Sojasauce
-  ½ TL Aleppo Chiliflocken

Rezept

Den Seeteufel in Medaillons schneiden. Die Gewürzmischung mit dem Olivenöl verrühren und die Medaillons gründlich darin wenden. Die Medaillons abgedeckt für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Paprika auf dem Grill bei geschlossenem Deckel und hoher Hitze etwa 15 Minuten lang schnell schwarz braten, dann abkühlen lassen. Die Haut der Paprika abziehen und zusammen mit der Ananas und den Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Korianderblätter ebenfalls fein hacken und das Grün der Frühlingszwiebel in dünne Scheiben schneiden.

Alle Zutaten für die Salsa in einer Schüssel gut vermengen und ebenfalls abgedeckt mindestens zwei Stunden ziehen lassen. Die Seeteufel-Medaillons aus der Marinade nehmen und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel, je nach Dicke, etwa drei Minuten auf jeder Seite grillen. Die Medaillons mit gegrillten Ananasscheiben und der Salsa anrichten.

Guten Appetit!