



SEETEUFEL MIT PASSIONSFRUCHT UND SPECK

Zutaten für 4 Personen

600-800 g Seeteufelfilet am Stück
4 Passionsfrüchte
½ Peperoncino, entkernt und gehackt
2 EL Honig oder brauner Zucker
1 EL Olivenöl
12 Tranchen Bratspeck
Salz, Pfeffer
Frischer Koriander, gehackt

Die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtfleisch durch ein Sieb drücken und die aufgefangenen Kerne entsorgen; das Fruchtfleisch ca. 5 Minuten mit dem fein gehackten Peperoncino, dem Zucker (oder Honig) einkochen, mit Salz abschmecken und warmstellen. (allenfalls mit etwas Wasser oder Orangensaft verdünnen, falls es die Sauce zu dick wird). Das Seeteufelfilet trocken tupfen und mit etwas Olivenöl bestreichen, leicht salzen, Thymianblätter verteilen und mit Specktranchen umwickeln. Den Grill auf ca. 200°C aufwärmen und den Fisch unter gelegentlichem Wenden grillieren; am bequemsten funktioniert es in einer Grillpfanne. Die Kerntemperatur sollte ca. 60°C betragen. Kurz vor Schluss des Grillierens den Fisch mit etwas Passionsfruchtsauce bepinseln. Den Fisch vor dem Servieren nochmals pfeffern, auf eine vorgewärmte Platte legen und mit der restlichen Glasur sowie mit Koriander garnieren. Dazu passt Salat oder Reis.