

Seeteufelspießchen mit Paprika und Oliven



Zutaten für acht Stück:

250-300 g Seeteufel
1 rote Paprikaschote
4-8 grüne Oliven ohne Stein
4-8 schwarze Oliven ohne Stein
1 EL Olivenöl für die Pfanne

Marinade:

2 Msp Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Limettensaft
2 EL Sherry
4 EL Olivenöl
2 TL gefriergetrocknete Petersilie

Besondere Hilfsmittel:

Rouladennadeln

1. Seeteufel sauber parieren und in walnußgroße Würfel schneiden. Marinade rühren und die Würfel in einer mittleren Schüssel mindestens eine Stunde marinieren.
2. Paprika halbieren, weiße Häute wegschneiden und entkernen. In einer feuerfesten Form bei 200° etwa 30 Minuten backen, bis die Haut anfängt dunkle Blasen zu werfen. Dann in einen Gefrierbeutel geben, kurz abkühlen lassen und die Haut abziehen. In 15 mm breite Streifen schneiden, die Streifen aufrollen.

3. Die Fischwürfel nach dem Marinieren mit Küchentüchern trocknen und abwechselnd mit Paprikaröllchen und Oliven auf Rouladennadeln spießen.

4. Die Fischspieße in einer beschichteten Pfanne in 1 EL Olivenöl braten, bis die Seeteufelstückchen gerade durch sind. Herausnehmen und warm stellen, restliche Marinade in die Pfanne geben und mit einem Schuss Sahne zu einer Sauce einköcheln.

Hinweise:

Kann man z.B. auch mit mittelgroßen Garnelen machen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Vorspeisen, Tapas, Fisch, Seeteufel, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023