BONIC DEL SUD

ROSMARIN-SEETEUFEL-SPIESSE

BESCHREIBUNG:
Eine leckere Kombination aus Rosmarin und Seeteufel!

ZUTATEN FÜR 12 PERSONEN:
350 g Seeteufel-Filets
12 frische Rosmarin-Zweige
Meersalz & Pfeffer
3 EL Natives Olivenöl Extra
1 TL Zitronen-Balsamico
1 schwarze Knoblauchzehe, zerdrückt
6 Scheiben Schinkenspeck
Zitronenspalten zum Garnieren
Aioli mit Basilikum zum Servieren

ZUBEREITUNG:

- Die Filets längs halbieren und in insgesamt 24 mundgerechte Stücke schneiden. In eine große Schüssel geben.
- Für die Rosmarinspieße die Blätter bis auf einige an der Spitze von den Zweigen abzupfen. Die Blätter feinhacken und in einer Schüssel mit Olivenöl , Zitronen-Balsamico und Knoblauch verrühren und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Über den Fisch geben und vorsichtig unterheben. Abgedeckt 1-2 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- Die Speckscheiben jeweils längs und quer halbieren und die 24 Streifen aufrollen. Je zwei Stücke Seeteufel und 2 Speckröllchen abwechselnd auf die Rosmarinspieße stecken.
- Backofen oder Pfanne erhitzen. Darauf achten, dass die Zweigenden mit den Blättern nicht unter der Heizspirale liegen, da sie Feuer fangen könnten. Die Fisch-Speck-Spieße unter gelegentlichem Wenden und Bestreichen mit der restlichen Marinade. 10 Min. gar braten. Heiß mit Zitronenspalten zum Beträufeln servieren. Dazu Aioli mit Basilikum reichen.