

Seeteufel (Rape) vom Grill mit Erdbeer - Meerrettich Vinaigrette



Zutaten für 4 Personen

4 große Fischfilets (Seeteufel)
1/2 Zitrone
Salz & Pfeffer

Vinaigrette:

125 g Erdbeeren
1 Schalotte
2 EL Kapern
2 EL geriebener Meerrettich
1 EL Honig
2 EL Holunderblüten- oder Apfelessig
6 EL Rapsöl
Salz
Pfeffer
1/2 Bund Petersilie

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, putzen und längs vierteln. Die Schalotte schälen, halbieren und klein würfeln. Die Kapern fein hacken, mit Schalotten, Erdbeeren, Meerrettich, Honig, Essig und 6 EL Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen.
2. Die Filets salzen und pfeffern sowie mit etwas Zitronenabrieb und Saft betreufeln. Filets mit der Hautseite auf einen geölten Rost legen. 2 - 3 Min. grillen, mit einer langen Palette vorsichtig wenden und in etwa 1 Minute fertig garen.
3. Auf Teller anrichten, mit der Meerrettich- Erdbeer-Vinaigrette überziehen und mit Petersilienblättchen bestreuen.

Guten Appetit