

Seeteufelspieße mit Paprika und Chorizo

Zutaten für 4 Personen

800 g	Seeteufel, geputzt
2 TL	Geräuchertes Paprikapulver
1 TL	Salz
2 Stück/e	Rote Paprikaschoten, geputzt und in 2cm große Quadrate geschnitten
16 Scheibe/n	Chorizo (spanische Paprikawurst)
1 EL	Rapsöl
150 ml	Griechischer Joghurt
1/2 Stück/e	Gurke, geschält und entkernt
2 EL	Frische Minze, gehackt
etwas	Salz und Pfeffer



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 25 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 6 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Hilfsmittel:

Doppelspieße

Methode:

Indirekt

Zubereitung

1. Seeteufelfilet in 12 gleichmäßig große Würfel schneiden, waschen und trocken tupfen. Die Seeteufelwürfel gleichmäßig mit Paprikapulver und Salz einreiben und 10 Minuten ruhen lassen. 2. In der Zwischenzeit in einer Schüssel mit dem Mixstab Joghurt und Gurke glattmixen, mit Salz und Pfeffer würzen, Minze unterheben und kalt stellen. 3. 4 Spieße mit abwechselnd Paprika, Seeteufel und Chorizo bestücken. 4. Grill für direkte, mittlere Hitze (180°C) vorheizen. 5. Spieße ganz leicht mit Öl bestreichen und von allen Seiten etwa 1 ½ - 2 Minuten angrillen. Herunter nehmen und zusammen mit der Gurken-Minz-Sauce servieren. Grillakademie Tipp: Falls ETCS Rack vorhanden ist, dieses benutzen.