

73 – Seeteufel - Spieße mit Rosmarin, Pancetta und Ciabatta

Hintergrund zum Rezept

Beim gemeinsamen Kochen hatte Bernd dieses Rezept von Jamie Oliver gekocht, allerdings nicht mit Seeteufel, sondern Doraden Filet. Es war, wie fast alle Rezepte von Jamie, köstlich. Deshalb habe ich mich schon am folgenden Wochenende auch damit beschäftigt – und zwar erfolgreich! Gut dazu passt ein grüner Salat.

Zutaten für 4 Personen

- 450 g Seeteufel (Schwanzstück) oder ein anderer weißfleischiger Fisch
- 1 ½ Ciabatta ohne Kruste
- 4 stärkere Rosmarinzwige, ca. 25 cm lang (es geht natürlich auch mit einfachen Holzspießen)
- 1 – 2 Knoblauchzehen
- 8 - 12 Scheiben Pancetta oder durchwachsener Räucherspeck (Bacon)
- 5 – 6 EL natives Olivenöl, Meersalz, frisch gemahlenen Pfeffer
- 1 – 2 EL Aceto Balsamico

Zubereitung

Ofen auf 220°C vorheizen, Umluft 200°C. Den Fisch von der Haut befreien, säubern und in 2,5 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel mit ähnlich großen Ciabatta-Stücken geben. Die Blätter der Rosmarinzwige abzupfen und dabei an der Spitze etwa 5 cm stehen lassen. Die unteren Enden anspitzen. Die Blätter des Rosmarins möglichst fein hacken, in einem Mörser zerstampfen. Ebenso mit dem Knoblauch verfahren. Mit dem Öl gut vermischen und alles über die Fisch- und Brotstücke geben.

Fisch und Brot abwechselnd auf den Spieß geben, wobei am Anfang und Ende je ein Stück Fisch sein sollte. Etwa 3 Stücke Fisch auf jedem Spieß. Spieße mit Salz und Pfeffer etwas würzen. Jeden Spieß mit 3 Scheiben Schinken locker umwickeln, wobei die Brotstücke auch unbedeckt sein können, damit sie knusprig werden. Spieße auf das Backblech legen und die restliche Öl-Rosmarin-Mischung darüber schütten. 15 – 20 Minuten braten, bis das Brot knusprig und goldbraun ist. Etwas Öl und Aceto Balsamico über die Spieße träufeln und servieren.





Entnommen aus:
„Genial Kochen mit
Jamie Oliver“, S. 150