

Gegrillter Seeteufel mit grünem Korianderdip

500 g Seeteufel
4 Frühlingszwiebeln
1 Bund frischer Koriander
1 Peperoni
2 EL Puderzucker
1/8 l Apfelsaft
2 EL Essig
Salz, schwarzer Pfeffer
Olivenöl

Für den Dip Apfelsaft, Essig und Puderzucker zu einem dicken Sirup einkochen. In der Zwischenzeit die Peperoni halbieren, entkernen und ganz fein schneiden. Ebenfalls Korianderblätter ganz fein schneiden. Peperoni und Koriander zum Sirup geben, den Topf vom Herd ziehen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Seeteufel enthäuten und in daumendicke Scheiben (mit dem Mittelknochen) schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl bepinseln.

Die Frühlingszwiebeln halbieren, würzen und ebenfalls mit etwas Olivenöl bepinseln.

Fisch und Frühlingszwiebeln auf dem Grill garen. Dazu Korianderdip reichen.