

Seeteufelfilets oder Gambas glasiert

Kategorie: Vorspeise, warm

Rezept Nr.: 283

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Seeteufelfilets	600	Gramm	oder Gambas
Wammerl	12	Scheiben	roh, geräuchert
Knoblauchzehe	1	Stück	
Ingwer	3	cm	
Chilischoten	1	Stück	evtl. mehr
Pimentkörner	1	EL	mörsern
Pflaumenmus	2	EL	
Rum	2	EL	oder Cognac
Limetten	1	Stück	

Zubereitung

1. Seeteufelfilets in 12 Scheiben schneiden, leicht salzen und mit dem Wammerl umwickeln. Evtl. mit Zahnstocher fixieren. Nimmt man Gambas, dann erst in der Schale kurz in kochendes Wasser geben, daß sie noch innen ein bißchen glasig bleiben und dann herausnehmen, abschrecken, schälen und wie oben verfahren.

2. Ingwerwurzel schälen und zusammen mit dem Knoblauch und der entkernten Chilischote sehr fein hacken. Die Pimentkörner mörsern und evtl. die klein gehackten Gewürze noch kurz mitmörsern. Das Pflaumenmus, den Limettensaft und 4 EL Wasser zugeben und gut verrühren.

3. Die mit Speck umwickelten Stücke in Olivenöl schön knusprig braten, die Sauce zugeben und zum Glasieren kurz durchschwenken, so daß der Speck knusprig bleibt.

4. Variante: Gut schmeckt auch, wenn in die Sauce oder vor dem Anrichten etwas klein gehacktes Koriandergrün beigegeben wird.

Getränke: Nimmt man viel oder scharfe Chilies eignet sich Bier. Ansonsten ein frischer trockener, nicht zu blumiger Weißwein, Typ Cassis blanc, Muscadet, Picpoul de Pinet.