

Seeteufelspieße mit Speck

Zutaten für 6 Portionen:

500 g Seeteufelfilet (oder ein anderer weißer, festfleischiger Fisch)

1 großes Ciabatta-Brot

ca. 20 Kirschtomaten

8 Rosmarin-Zweige

3 Knoblauchzehen

Olivenöl

Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

16 Scheiben milder, durchzogener Speck

2 EL reifer Aceto balsamico

Zubereitung in 35 Minuten:

Backofen auf 220 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen. Fisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Die Rinde vom Ciabatta-Brot schneiden, Innenleben ebenfalls in 3 cm große Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen, abtropfen lassen. Fisch, Tomaten und Brot in eine Schüssel geben. Die Nadeln von den Rosmarin-Zweigen – bis auf ein Büschel an der Spitze – mit den Fingern abstreifen. Das Ende der Spieße mit einem scharfen Messer zuspitzen.

Die Hälfte der Rosmarinnadeln mit dem Knoblauch fein hacken (restlichen Rosmarin für etwas Anderes verwenden). Mit 6 EL Olivenöl und einer Prise Salz vermischen. Diese Mischung zum Fisch geben, mit den Fingern gut durchmischen. Fisch, Brot und Tomaten abwechselnd auf die Spieße stecken, nochmals etwas salzen und pfeffern. Falls das Aufspießen schwierig ist, die Rosmarinzweige nochmals anspitzen. Es sollten am Ende 8

Spieße herauskommen. Die Spieße mit jeweils zwei Speckscheiben umwickeln, auf das Backblech legen.

Kocht ihr die Spieße für Gäste, lassen sie sich perfekt bis zu diesem Schritt vorbereiten. Gekühlt lagern und ca. 10 Min. vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen. Spieße 15-20 Minuten im Ofen (mittlere Einschubleiste) braten (der Fisch sollte gar, der Speck knusprig und das Brot leicht gebräunt sein). Mit ein paar Spritzern Aceto Balsamico beträufeln. Dazu passt am besten grüner Salat.