

# Speck-Seeteufel gegrillt, mit Meerrettichdip

Koch/Köchin: Vincent Klink

Rezept: Vincent Klink

Rezept für 2 Personen

## Einkaufsliste:

100 ml Apfelsaft  
30 g Zucker  
1 TL Senf  
1 EL Balsamico  
1 TL frischer Ingwer, gehackt  
1 Zitrone, unbehandelt  
ca. 1TL Wasabi aus der Tube (alternativ Wasabi-Pulver)  
evtl. 1TL Speisestärke  
300 g Seeteufelfilet  
8 Scheiben Bauchspeck, dünn aufgeschnitten  
etwas Pfeffer

## Zubereitung:



Apfelsaft, Zucker, Senf, Balsamico, Ingwer und etwas abgeriebene Zitronenschale in einen Topf geben und mit geschlossenem Deckel ca. 2 Minuten einkochen lassen.

Wasabi dazugeben, mit dem Pürierstab alles gut aufmixen und evtl. mit etwas in Apfelsaft verrührter Stärke binden, kurz aufkochen und abschmecken.

Das Seeteufelfilet in kleine Medaillons schneiden, leicht pfeffern und mit den Speckscheiben umwickeln. Die eingepackten Fischwürfel in einer Grillaluschale, direkt auf dem Rost oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten garen.

Den Fisch mit dem Meerrettichdip servieren.