

Spieße aus Riesengarnelen und Wolfsbarsch

(4 Portionen)



Zutaten pro Spieß:

- 200g frisches Wolfsbarsch-Filet, gehäutet und entgrätet (oder ein anderer Weißfisch, z.B. Red Snapper)
- 4 Black Tiger Riesengarnelen
- 4 Lorbeerblätter

Zutaten für die Chili-Orangen-Marinade:

- 1 rote Chilischote
- 2 ganze Orangen
- 1 EL Honig
- 1 EL Teriyaki-Sauce
- 50ml Sonnenblumenöl
- etwas Salz
- etwas grob gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zutaten für den Brandy-Aprikosen-Dip:

- 450g feine Aprikosenmarmelade
- 100ml Brandy
- 1 Chilischote; fein gehackt

Zubereitung:

Für die Spieße: Schneiden Sie das Wolfsbarsch-Filet in 4 x 4 cm kleine Stückchen. Schneiden Sie die Riesengarnelen vom Rücken zum Schwanz auf und entfernen Sie die Adern. Spießen Sie die Wolfsbarsch-Stücke, Riesengarnelen und Lorbeerblätter auf (die Riesengarnelen an Kopf und Schwanz aufspießen). Marinieren Sie die Spieße für mindestens 3-4 Stunden.

Für die Chili-Orangen-Marinade: Schneiden Sie die Chilischote längs in der Mitte auf, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie die Schote der Breite nach in dünne

Streifen. Reiben Sie die Orangenschale mit Ihrer feinsten Reibe (weiße Haut nicht mitreiben). Geben Sie die geriebene Orangenschale zu den Chilistreifen. Schneiden Sie die Orangen in zwei Hälften, pressen Sie die Hälften aus und gießen Sie den Saft anschließend durch ein Sieb. Geben Sie den frisch gepressten Orangensaft zur Chili-Orangenschalen-Mischung und vermengen Sie diese mit Honig, Teriyaki-Sauce und Sonnenblumenöl. Schmecken Sie die Mischung mit Salz und schwarzem Pfeffer ab.

Für den Brandy-Aprikosen-Dip: Vermischen Sie die Zutaten und geben Sie für eine feurige Note die fein gehackte Chilischote dazu.