



Gegrillter Fisch mit scharfer Pfirsich - Salsa

★★★★★

Fisch & Meeresfrüchte

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 2 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

2 Fischfilet(s), à ca 150 - 200 g, zB Kabeljau oder Lachs, mit Haut

1 EL Öl

etwas Limettensaft

etwas Salz

EL, gestr. Chilipulver

1 großer Pfirsich(e)

½ große Paprikaschote(n), rot

1 kleine Zwiebel(n), rot

1 TL Honig

etwas Chilipulver

etwas Salz

etwas Limettensaft

1 EL Minze, gehackt

ZUBEREITUNG

Den Fisch waschen, trocken tupfen und mit Salz, Chili, Limettensaft und Olivenöl auf beiden Seiten einreiben.

Für die Salsa den Pfirsich, wer mag, kann ihn schälen, das muss aber nicht sein, die Zwiebel und die Paprika sehr klein würfeln und in eine Schüssel geben. Die Minze hacken. Den Limettensaft und den Honig zur Salsa geben. Mit Salz und Chili würzen. Etwas ziehen lassen und dann abschmecken. Kalt stellen.

Den Fisch auf dem Grill bei direkter starker Hitze auf der Fleischseite ca 6 Min. grillen, bis er sich vom Rost lösen lässt. Dann wenden und noch etwa 2 - 3 Minuten weiter grillen, je nach gewünschtem Gargrad.

Den Fisch mit der Salsa anrichten. Dazu passt Baguette.