Seeteufel-Spießchen Piemonter Art

Für 4 Portionen 500 g Seeteufelfilet in 4 cm große Stücke schneiden, salzen und 15 min beiseite stellen. 1 rote Paprika entkernen und in 12 Streifen schneiden. Den Fisch, die Paprikastreifen und 8 geschälte Sambas auf 8 Spieße stecken, mit Öl bestreichen und mit Pfeffer bestreuen. Die Spieße 2 min unter dem Grill grillen, dann umdrehen, mit Öl bestreichen und nochmal 2 min grillen.

Zu den Spießchen Bagnet verd reichen.

Diese Soße ist eine grüne Soße (ein Rezept von hunderten) aus Norditalien.

Bagnet verd

Folgende Zutaten im Mixer pürieren und soviel Olivenöl zugeben, bis die richtige Konsistenz für die bagnet verd erreicht ist:

3 gesalzene Sardellenfilets, 2 Knoblauchzehen, 80 g Petersilie, 80 g Toastbrot (vorher in wenig Essig tränken und auswringen), Paprikapulver mild und/oder scharf, 1 hart gekochtes Ei, 1 kleine Schalotte.

Fertig ist die bagnet verd!