

Karibische Grillplatte mit Aprikosen Chutney „Flirt“

Zutaten für 2 Personen:

- 2 mittelgroße Tintenfische
- 200 – 300g Miesmuscheln (Tiefgekühlt ohne obere Schale, wie z.B. Green Shell Mussels)
- 4 Riesengarnelen (am Besten bereits geschält und entdarnt)
- 2 Lachsfilets à ca. 150g
- 2 Knoblauchzehen
- Zitronensaft
- Olivenöl
- Meersalz
- 1 Glas Weckzeit Chutney
Aprikose „Flirt“

Die Muscheln ca. 1 Std. vorher aus dem Eisfach herausnehmen und auf einem Sieb auftauen lassen. Die Tintenfische waschen und für ca. 1 min in kochendes Salzwasser geben. Herausheben und abtropfen lassen. Die Riesengarnelen längs halbieren und falls noch nicht geschehen, den dunklen Darm mit der Messerspitze entfernen. Danach kalt abspülen und mit Küchenpapier abtupfen. Die Lachsfilets ebenfalls abtupfen. Für die Marinade den Knoblauch abziehen und pressen. In einer Tasse den Knoblauch mit dem Saft einer halben Zitrone, ca. 2 El Olivenöl und etwas Meersalz mischen. Garnelen, Lachs, Muschelfleisch und Tintenfische mit der Marinade bestreichen. Alles zugedeckt für ca. 30 min in den Kühlschrank stellen. Den Holzkohलगrill anheizen. Wenn die Kohle gut durchgeglüht ist, den Grillrost gut ölen. Die Meeresfrüchte aus der Marinade heben, die Marinade auffangen und auf Seite stellen. Zuerst die Tintenfische auf dem heißen Rost von jeder Seite ca. 6 – 8 min grillen. Die Lachsfilets und die Riesengarnelen benötigen von jeder Seite ca. 3 min. Die Muscheln mit der Schalenseite nach unten auf den Grillrost legen und für ca. 5 min erhitzen. Während des Grillens die Meeresfrüchte mit der Marinade bestreichen. Falls es nicht ausreichend ist, bestreichen Sie das Grillgut mit etwas Olivenöl.

Meeresfrüchte und den Lachs auf den Tellern anrichten und das Aprikosen Chutney „Flirt“ dazu reichen.

Guten Appetit!