Mit Seelachs gefüllte Paprika

Zutaten:

- 500 g Seelachs
- 6 Paprikaschoten
- 2 Scheiben Toastbrot
- frischer Thymian
- 100 g Hartkäse (queso manchego)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Eier
- geräuchertes Paprikapulver, Salz und Pfeffer
- Lemon Curd
- 4 EL Martini
- Olivenöl
- Milch
- Mohn Amour von Knödelkult

Zubereitung:

- Bevor ich mit den Paprikaschoten anfangen kann, muss ich das Toastbrot entrinden und in lauwarmer Milch einweichen.
- Aber jetzt kann es losgehen. Ich schneide den Seelachs in grobe Stücke von etwa 2 cm x 2 cm. Diese Stücke gebe ich in eine Schüssel. In dieser Schüssel beträufel ich den Fisch mit 2 EL Martini.
- Als nächstes schneide ich die Frühlingszwiebeln in dünne Röllchen, zupfe die Blättchen vom Thymian und gebe beides ebenfalls zum Seelachs in die Schüssel.
- Jetzt drücke ich das Toastbrot aus und gebe diesen “Toastbrei” auch zu dem Fisch. Außerdem reibe ich noch den Käse und verkläpper die beiden Eier.
- Nun vermische ich alle Zutaten gründlich miteinander und schmecke alles mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver ab. Die Füllung ist somit fertig.
- Weiter geht es dann mit den Paprikaschoten. Diese werden alle halbiert und entkernt. Dabei achte ich darauf, dass zwar das Kerngehäuse entfernt

wird, aber der Strunk noch an der Paprika bleibt. Er dient später dazu, dass die Füllung nicht ausläuft. Jetzt kommt die Füllung in die Paprikaschotenhälften und diese lege ich wiederum nebeneinander in einen Edelstahlbräter
- Als nächstes bereite ich den Grill vor. Diesen regel ich bei 190°C Garraumtemperatur ein und schaffe mir eine indirekte Grillzone. In dieser indirekten Grillzone lasse ich dann die Paprikas im Edelstahlbräter für etwa 45 Minuten grillen.
- Während der Grillzeit erstelle ich noch schnell ein Topping. Dafür vermische ich 2 EL Lemon Curd (meines war selbstgemacht, gibt es aber auch zu kaufen), 2 EL Marini und 2 EL Olivenöl. Diese Mischung gebe ich zuletzt noch über die fertigen Paprikaschoten und dann kann schon gegessen werden. Ich servierte alles mit gegrillten Semmel-Mohn-Knödelscheiben (Mohn Amour von www.knoedelkult.de).

Und nun viel Spaß beim nachmachen und genießen,

Euer Andy

P.S.: Zutaten für das Lemon Curd sind:

- 100 ml Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 40 g Butter
- 15 g Mehl
- 2 Eier

[amd-yrecipe-recipe:7]