

Seeteufel-Medaillons mit Zitronengras



- 2 Stangen Zitronengras
- 1 Limette
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- Löwensenf Honig-Senf Sauce zum Dippen
- 4 Seeteufel-Medaillons à 80 g
- Pfeffer, Salz

1. Knoblauch abziehen und fein würfeln, mit Olivenöl, Limettensaft und –schale verrühren.
2. Zitronengras der Länge nach halbieren und spitz zuschneiden. Seeteufelstücke waschen, trocken tupfen und jeweils auf einen Zitronengrasstängel stecken. In eine flache Schale legen und mit Limettenmarinade begießen. Zugedeckt 1 Stunde marinieren.
3. Medaillons aus der Marinade nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Auf einem Grill von beiden Seiten ca. 5–6 Minuten garen.

Tipp: Zu den Seeteufel-Medaillons passt besonders gut Fenchelgemüse.