

# Sommer, Sonne, Grillen!

## Gegrilltes Schwertfischsteak an Avocado Relish

### Zutaten für 2 Portionen

2 Schwertfischsteaks à 200 g

#### Marinade

Grobes Meersalz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Zehe Knoblauch

1 Tl. Honig

1 kleiner Rosmarinweig

1 Zitrone

4 El. Olivenöl

#### Avocado Relish

Salz und Pfeffer aus der Mühle

2 Avocados

1/2 Salatgurke

1 kleine rote Zwiebel

1 kleine Chilischote

100 g Kirschtomaten

2 Tl. Quitten- oder Hagebuttengelee

3-4 El weißer Balsamicoessig

### Zubereitung

#### Fischmarinade

Den Knoblauch fein hacken und mit dem Olivenöl und dem Honig verrühren. Abrieb und Saft der Zitrone und den Rosmarinweig zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schwertfischsteaks in die Marinade einlegen.

#### Avocado Relish

Die Salatgurke und die Avocados schälen und in ca. 1 cm. große Würfel schneiden. Die Kirschtomaten vierteln, mit Salz und Pfeffer würzen und alles mischen.

Die Zwiebel fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren, die Kerne entfernen und fein schneiden. Das Quitten- oder Hagebuttengelee und den Balsamicoessig zugeben und alles verrühren. Das Dressing nun über den Avocado Relish geben und 2 Stunden kalt stellen.

Swertfischsteaks auf jeder Seite ca. 3 Minuten grillen und zusammen mit dem Relish anrichten. Dazu schmeckt frisches Baguette.

Robert Hecker