

Gespickte Fisch-Spieße

Zutaten für 4 Personen

4 Stück/e	Lachsmedaillons à 50 g
4 Stück/e	Seeteufelmedaillons à 50 g
1 Stück/e	Schalotte
20 g	Ingwer
1 Zehe/n	Knoblauch
1 Stück/e	rote Chilischote
2 EL	Sesamöl
4 EL	Olivenöl
1 Stück/e	Limone, unbehandelte (Saft und abgeriebene Schale)
2 EL	Ahornsirup
4 Stange/n	Zitronengras
2 Stück/e	reife Mangos
2 Stück/e	reife Avocados
etwas	Koriander oder Kresse zum Bestreuen



Rezeptinformationen

Zubereitung:

0 Stunden 15 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Zusätzliche Information

ca. 8-12 Minuten

Methode:

Direkt

Zubereitung

Schalotten, Ingwer und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischote der Länge nach halbieren und ebenfalls klein würfeln. Die beiden Ölsorten mit Limonensaft, abgeriebener Limonenschale und Ahornsirup verquirlen. Schalotten, Ingwer, Knoblauch und Chili zufügen und unterrühren. Fischfilets waschen, trocken tupfen, in eine Schüssel geben und Marinade darüber verteilen. Fisch zugedeckt im Kühlschrank etwa 1 - 2 Stunden marinieren. Zitronengras spitz zuschneiden. Löcher mit einem Messer oder Holzspieß vorbohren und jeweils ein Seeteufel- und Lachsmedaillons auf einen Zitronengrasspieß stecken. Mango und Avocados schälen, Fruchtfleisch in Spalten schneiden und auf Tellern verteilen. Fischspieße aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem heißen Grill von beiden Seiten jeweils 4 - 6 Minuten direkt grillen. Dann auf den Mango- und Avocadospalten anrichten. Fisch, Mango und Avocado mit etwas Marinade beträufeln und mit Koriander oder Kresse bestreuen.