

GRÜN-WEISSE ROTBARSCH- GEMÜSE-SPIESSE

Leichtes Grillerlebnis



ZUTATEN

800 g	Rotbarschfilet (küchenfertig)
6 EL	Sesamöl
6 TL	Brecht Asia Marinade
100 g	kleine Maiskolben
150 g	kleine Zucchini
150 g	Schalotten
150 g	Grüne Spitzpaprika (2-3 St)
15-20	Holzspieße

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT

30 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Die Holzspieße mehrere Stunden ins Wasser legen.
2. Rotbarschfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel von etwa 3 cm schneiden.
3. Sesamöl und Brecht Asia Marinade Ingwer-Limette verrühren, Rotbarsch darin 10 Minuten marinieren.
4. Gemüse waschen, trocken tupfen. Zucchini in 1 1/2 cm Scheiben schneiden. Schalotten schälen, längs halbieren und gegebenenfalls vierteln. Von der Spitzpaprika die Stielenden abschneiden und entkernen, dann in 1 cm breite Ringe schneiden. Kleine Maiskolben in Stücke schneiden. Gemüse vorsichtig unter den marinierten Fisch heben, bis es komplett mit Marinade bedeckt ist. Weitere 10 Minuten ziehen lassen.
5. Fischwürfel mit Gemüsestücken abwechselnd auf die Spieße stecken und von jeder Seite 2-3 Minuten auf dem Grill zubereiten.

TIPP

Dazu passt Reis und Baguette.