






## Tapa-Spieße mit Rotbarsch & Zitrone

 Mittel  20 min  4 Personen

### Zutaten

- 600 g Rotbarschfilet  
Art.-Nr. 82473 auf  
[www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 TL rosa Pfefferkörner, grob  
zerstoßen
- 3 EL Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer
- 1 rote Zwiebel
- 8 kleine Champignons
- Salz
- 8 Grillspieße

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Die Zitronen heiß waschen und trocken reiben. Für die Marinade eine Zitrone auspressen. 4 EL Zitronensaft, rosa Pfeffer und Olivenöl verrühren und mit etwas schwarzem Pfeffer würzen.

#### Schritt 02

Die andere Zitrone zuerst in Spalten, dann in Ecken schneiden. Danach die Zwiebel in Spalten schneiden. Den Rotbarsch waschen, trocken tupfen und in Würfel (ca. 2 x 2 cm) schneiden. Die Rotbarschstücke mit je einem Champignon, den Zitronenecken und Zwiebelspalten auf die Spieße stecken.

#### Schritt 03

Rotbarsch-Spieße auf einem Rost 4-5 Minuten grillen und hin und wieder wenden. Anschließend salzen und vor dem Servieren mit der Zitronen-Marinade bestreichen.

#### Schritt 04

Tipp: Dazu passt geröstetes Baguette.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür