





Räucherlachs-Spieße

 Leicht  1 std  8 Personen

Zutaten

Zutaten für je 8 Spieße
Für Arctic Rose-Spieße:



Zubereitung

Schritt 01

Arctic Rose-Spieße: Auf jedem Holzspieß jeweils 2 Scheiben Arctic Rose wellenartig aufspießen. Zu den Spießen eine Honig-Senf-Dillsauce anbieten. Dafür Naturjoghurt, Mayonnaise, Honig, Senf und geschnittenem Dill glatrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 02

Pastrami-Spieße: Für die Spieße Kartoffeln kochen, abgießen und halbieren. Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Für den passenden Dip die Mayonnaise und Barbecuesauce glatrühren. Pastrami Lachs in 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden und abwechselnd mit 2 halben Kartoffeln und Sauerkraut auf die Holzspieße verteilen. Pastrami-Spieße mit der Barbecuemayonnaise anrichten.

Schritt 03

Shishimi Togarashi-Spieße: Für den passenden Ponzulack zunächst Limettensaft, Honig, Mirin und Sojasauce dicklich einkochen. Räucherlachs Shishimi Togarashi in 16 gleichgroße Würfel schneiden. Jeweils 2 Räucherlachs-Würfel mit 4 Melisseblättern auf einen Spieß stecken und mit dem Ponzulack beträufeln.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

[Räucherlachs »Arctic Rose«
jetzt kaufen!](#)

84406

- 16 Scheiben Arctic Rose Lachs
- 50 g Naturjoghurt
- 50 g Mayonnaise
- 2 EL Honig
- 2 EL körniger Senf
- 2 EL Dill, frisch
- Salz

Pfeffer

Für Pastrami-Spieße:

1 Lachs Pastrami (350 g)

8 neue Kartoffeln, klein

100 g fertiges Sauerkraut

150 g Mayonnaise

50 ml Barbecuesauce

Für Shishimi Togarashi-Spieße:



[Räucherlachs »Shishimi-Togarashi« jetzt kaufen!](#)

81246

1 Räucherlachs Shishimi
Togarashi (350 g)

50 ml Limettensaft

2 EL Honig

50 ml Mirin (Reiswein, süß)

100 ml Sojasauce, salzarm

1 Topf Zitronenmelisse

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür