



Gegrillte Saiblingsspieße

 Leicht  1 t  30 min  4 Personen

Zutaten

- 600 g Saiblingsfilet, mit Haut
Art.-Nr. 81458 auf
www.deutscheesee.de/shop
 - 16 Kirschtomaten
 - 8 Peperoni, eingelegt
 - 8 Holzspieße, lang
 - Olivenöl
 - Salz
 - Pfeffer
 - 4 Stiele Koriandergrün
 - 4 EL Pistazien, geröstet
- Für die Salzzitronen:
- 2 Bio-Zitronen
 - 1 Chilischote
 - 4 EL Zitronensaft
 - 1 EL Zucker
 - 1 EL grobes Meersalz
 - 1/2 TL Kurkuma
- Für das Hummus:
- 1 Dose Kichererbsen (400 g)
 - 1 Bio-Zitrone
 - 1 Knoblauchzehe
 - 3 EL Tahini (Sesampaste)
 - 6 EL Olivenöl
 - Salz
 - Cayennepfeffer
 - 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Am Vortag die Salzzitronen vorbereiten: Dafür die Zitronen heiß abwaschen, der Länge nach halbieren und quer in Scheiben schneiden. Chili in Ringe schneiden, mit etwas Zitronensaft im Mörser zerreiben und mit den restlichen Zutaten mischen. Alles zusammen mit den Zitronenscheiben vermengen und über Nacht ziehen lassen.

Schritt 02

Auch das Hummus kann einen Tag vorher zubereitet werden: Kichererbsen gründlich abspülen und abtropfen lassen. Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Kichererbsen zusammen mit dem Zitronensaft, gepresstem Knoblauch, Tahini, 4 Esslöffeln Olivenöl, Salz, Cayennepfeffer und Kreuzkümmel pürieren. Hummus abschmecken und mit Olivenöl und Zitronenabrieb garnieren.

Schritt 03

Saiblingsfilet in 8 gleichgroße Stücke schneiden. Saibling, Salzzitronen, Kirschtomaten und Peperoni abwechselnd auf die Spieße stecken. Spieße dünn mit Olivenöl bestreichen und auf dem Grill oder in der Pfanne für 4-6 Minuten rösten. Fischspieße salzen und pfeffern, auf eine Platte anrichten und mit den Pistazien und Koriandergrün bestreuen.

Tipps & Tricks

Die Salzzitronen halten, in einem sauberen Schraubglas, ca. 2 Wochen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür