

Gemüsespiesse mit Fisch vom Grill

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 500...600g fester Meerfisch (eher fetthaltiger Fisch ohne Gräte, z.B. Lachs oder Thunfisch)
- 4 grosse Metallspiesse
- 1 grosse Zuchetti
- 1 Peperoni
- 8 grosse Champignons
- 1 gekochter Maiskolben (Süssmais)
- 1 grosse Zwiebel
- Sesamöl
- Currypulver
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft

Vorbereitung:

- Zuchetti und Maiskolben in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden
- Zwiebel in Scheiben schneiden
- Peperoni in 8 Stücke schneiden
- Die verschiedenen Scheiben gemischt eng auf die Grillspiesse stecken
- Von allen Seiten mit Pfeffer, Salz, Paprika und Currypulver bestreuen und von Hand etwas einreiben
- Mit einem Pinsel gut mit Sesamöl einstreichen
- 4 Fischstücke bereitstellen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen

Zubereitung:

- Auf dem Gas- oder Kohlegrill die Gemüsespiesse und den Fisch (auf einem gelochten Blech) grillen. Lieber länger aber nicht zu heiss braten; der Fisch darf leichte Bratstellen aufweisen, das Gemüse soll weich sein. Aufpassen dass der Fisch beim Wenden nicht zerfällt. U.U. den Fisch in Korbzangen braten.

Tipp:

- Statt asiatisch mit Sesamöl und Curry kann man die Spiesse auch mediterran mit Olivenöl und ohne Curry würzen.
- Wem's zuwenig ist, der kann noch ein paar halbierte eingeölte Bratkartoffeln auf den Grill legen.



Rodolfos

Lieblingsrezepte