



LACHS KEBABS MIT ZITRONEN-SENF-GLASUR



Für 4 Personen

ZUTATEN

600 g frisches Lachsfilet ohne
Haut
3-4 bunte Paprika
1 rote Zwiebel
3 Stiele Dill

für die Zitronen-Senf-Glasur:

Saft von zwei Bio-Zitronen
2 TL Dijon Senf
2 TL brauner Zucker
2 EL griechisches bestes Olivenöl
Salz
frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer

8 Spargelspitzen

außerdem:

Holzstäbchen

ZUBEREITUNG

Lachs trocken tupfen, eventuell Gräten zupfen und in 3-4 cm große Würfel schneiden. Paprika waschen, Kernhaus entfernen und ebenfalls 4 cm groß würfeln. Zwiebel schälen und vierteln, Dill fein hacken. Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Lachswürfel dazugeben und gründlich mit der Marinade mischen und 60 Minuten im Kühlschrank marinieren.

Holzstäbchen fünf Minuten in Wasser einlegen, damit sie beim Grillen nicht Feuer fangen. Pro Kebab zwei Stäbchen verwenden, damit sie beim Wenden nicht verrutschen und das Ergebnis viel gleichmäßiger ist. Lachswürfel, Zwiebel- und Paprikastücke abwechselnd auf die Holzstäbchen spießen.

Die übrige Marinade in eine Pfanne gießen und bei mittlerer Hitze einkochen, bis sie die Konsistenz von Honig hat. Kebabs pro Seite sieben Minuten grillen. Während der letzten beiden Minuten ringsherum mit Marinade bepinseln. Spargelspitzen für zwei Minuten pro Seite grillen.

Mit gehacktem Dill bestreuen und als Vorspeise oder leichtes Mittagessen servieren. Dazu passt ein Glas Ouzo, gekühlter Weißwein oder ein eiskaltes Weißbier.