



MEERESFRÜCHTE-SPIESS AUF FENCHEL-PFIRSICH-SALAT



Für 4 Personen

ZUTATEN

600 g gemischte Meeresfrüchte
(z. B. Calamaretti, Sepia, Riesengarnelen)

200 g Fischfilet nach Wahl

4 EL Olivenöl

2 kleine Fenchelknollen

2 Pfirsiche

für die Sauce:

1 EL Pfefferminzblätter

1 EL Schnittlauch

2 EL Blattpetersilie

1 EL Koriandergrün

2 EL Limettensaft und etwas

Schalenabrieb

2 EL neutrales Salatöl

2 Prisen Zucker

Kräutersalz

frisch gemahlener,

schwarzer Pfeffer

zum Bestreuen:

2 EL gehackte, geröstete Erdnüsse

ZUBEREITUNG

Calamaretti und Sepia putzen und waschen. Fisch und Meeresfrüchte in etwa gleich große Stücke teilen und abwechselnd auf Spieße stecken. Mit Olivenöl beträufeln.

Für den Salat die Fenchelknollen waschen, äußere Blätter und Strunk entfernen. Knollen in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Pfirsiche waschen und in feine Scheiben schneiden.

Kräuter waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Mit allen Saucenzutaten mischen.

Fenchel- und Pfirsichscheiben mit der Salatsauce mischen und auf Teller verteilen.

Grillplatte auf der Induktionsfläche auf Stufe 7 vorheizen. Meeresfrüchte-Spieße mit Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Wenden etwa 3 Minuten grillen, salzen.

Spieße auf den Salat legen und mit Erdnüssen bestreuen.