

Frutti-di-Mare-Spieße mit Garnelen und Lachs-Filet

Für 12 Spieße

Für die Spieße:

225 g TK-Garnelen	500 g Lachsfilet	3 Limetten
Salz	Pfeffer	

Für die Marinade:

2 Stiele Petersilie	1 Knoblauchzehe	15 g Ingwerknolle
20 ml Sojasauce	1/2 Orange, Saft	Zitronensaft
30 ml Rapsöl	2 EL Agavendicksaft	Sambal Oelek
Salz		

Garnelen und Lachsfilet abspülen und trocken tupfen.

Lachs in mundgerechte Stücke schneiden.

Mit den Garnelen in 3/4 der Marinade für 30 Min. marinieren lassen.

Die Limetten heiß abwaschen, trocken reiben und jeweils achteln.

Garnelen, Lachs und Limettenstücke im Wechsel auf Spieße stecken.

Spieße auf dem heißen Grill von beiden Seiten 3-4 Min. grillen. Übrige Marinade dazureichen.

NN am 05. Juni 2025