

Rezept

# Fischspieße mit Paprika und Ananas

Ein Rezept von Fischspieße mit Paprika und Ananas, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> große Garnelen (ohne Kopf, mit Schale)	<b>150 g</b> Kabeljaufilet
<b>150 g</b> Lachsfilet (ohne Haut)	<b>2</b> Bio-Limetten
<b>50 ml</b> Teriyakisauce	<b>1 Spritzer</b> geröstetes Sesamöl
Salz	<b>1</b> rote Paprika
<b>1</b> kleine rote Zwiebel	<b>2 Scheiben</b> frische Ananas (ca. 2 cm dick)
<b>2 Stängel</b> Zitronengras	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal, 5 g F, 40 g EW, 15 g KH

## Zubereitung

1. Die Garnelen vorsichtig schälen und, falls nötig, den Darm entfernen. Dafür mit einem Messer am Rücken mittig längs aufschneiden und den Darm herausziehen. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Den Kabeljau und den Lachs jeweils in vier größere Würfel schneiden. Den Saft aus den Limetten auspressen, die Hälfte davon mit Teriyaki-Sauce, Sesamöl und etwas Salz verrühren. Garnelen, Kabeljau, Lachs und Marinade in einer Schüssel mischen. Abgedeckt 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Den Grill auf 180° vorheizen. Die Paprika waschen, längs halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und vierteln. Die Ananasscheiben jeweils vierteln. Vom Zitronengras die äußeren Blätter entfernen.
3. Abwechselnd Garnelen, Fisch, Paprika, Zwiebel und Ananas auf das Zitronengras stecken. Anfang und Ende bilden jeweils die Garnelen. Die Spieße mit geschlossenem Deckel bei direkter Hitze ca. 8 Min. grillen, dabei einmal wenden. Zum Servieren mit dem übrigen Limettensaft beträufeln.