

## Rezept

# Gegrillte Lachspieße mit Limette

Ein Rezept von Gegrillte Lachspieße mit Limette, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Lachsfilet (ohne Haut)	<b>2 ½ ½</b> Bio-Limetten
<b>1 EL</b> flüssiger Honig (grobes) Meersalz	<b>2 EL</b> Olivenöl Pfeffer
<b>1</b> Knoblauchzehe (wer mag)	<b>1 TL</b> rote Chili (wer mag)

## Zubehör

<b>1</b> großes Schneidebrett	<b>1</b> Schneidemesser
<b>1</b> große Schüssel	<b>1</b> Esslöffel
<b>1</b> Grill	<b>4</b> lange Holzspieße
<b>1</b> Grillzange	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal, 26 g F, 29 g EW, 4 g KH

## Zubereitung

1. Das Lachsfilet kalt abbrausen, trocken tupfen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden.

---

2. Saft der halben Limette in die Schüssel pressen. Honig und Olivenöl dazugeben und alles gut ver-rühren. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Eventuell Knoblauch schälen, die Chili waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Beides fein schneiden und unter die Marinade mischen.

---

3. Die Lachswürfel ebenfalls in die Schüssel geben und vorsichtig mit der Marinade vermengen. Ab-gedeckt ca. 30 Min. marinieren. Den Grill anheizen.

---

4. Die restlichen beiden Limetten heiß waschen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Lachswürfel abwechselnd mit den Limettenscheiben auf die Holzspieße stecken.

---

5. Die Spieße auf den Rost legen und ca. 2 Min. von jeder Seite grillen, bis der Lachs gar ist. Perfekt dazu: Joghurdip mit Kräutern.