

Rezept

Lachs-Champignon-Spieße mit Ingwerbutter vom Raclette-Grill

Ein Rezept von Lachs-Champignon-Spieße mit Ingwerbutter vom Raclette-Grill, am 27.04.2024

Zutaten

Für die Butter

1 Stück	Ingwer	1/2	Bio-Zitrone (Schale)
1/2 Bund	Schnittlauch	100 g	weiche Butter
	Salz		Pfeffer

Für die Spieße

250 g	kleine Champignons	600 g	Lachsfilet (ohne Haut)
1/2	Bio-Zitrone	4 EL	Olivenöl
1 TL	flüssiger Honig	1/2 TL	Chilipulver
	Salz		

Außerdem

12 Holzspieße oder Metallspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal, 52 g F, 31 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Hälfte der Schale fein abreiben. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Alles mit der Butter verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Servieren kalt stellen.
2. Die Pilze mit einem feuchten Küchenpapier ab-reiben, die Stielenden abschneiden. Das Lachsfilet mit den Fingern abtasten und eventuell vorhandene Gräten mit einer Küchenpinzette herausziehen. Das Filet 2 cm groß würfeln.
3. Die Zitrone auspressen und den Saft mit Öl, Honig, Chilipulver und Salz verrühren. Die Hälfte davon mit den Pilzen, den Rest mit dem Lachs mischen. Beides abgedeckt mindestens 30 Min. bei Raumtemperatur ziehen lassen.
4. Die Pilze und den Lachs abwechselnd auf die Holz- oder Metallspieße stecken. Die Spieße auf der heißen Grillplatte ca. 12 Min. braten, bis Pilze und Lachs gar und schön gebräunt sind. Mit der Ingwerbutter servieren. Dazu schmecken Brot und Blattsalat besonders gut.