

Rezept

# Steinbeißer-Spieß mit Chili-Limetten-Öl

Ein Rezept von Steinbeißer-Spieß mit Chili-Limetten-Öl, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> kleine Bio-Limette	<b>250 g</b> dickes Steinbeißerfilet
Salz	8-12 Cocktailtomaten
<b>1 Stange</b> Staudensellerie	<b>1</b> Zweig frische Curryblätter (Asienladen;)
Pfeffer	<b>6 EL</b> Olivenöl
1-2 getrocknete Chilischoten	<b>1 Prise</b> Puderzucker
<b>1 EL</b> Schnittlauchröllchen	<b>4</b> Holzspieße

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Die Limette waschen und abtrocknen. 1 TL Schale abreiben, den Saft auspressen. Das Fischfilet auf Gräten untersuchen, Gräten mit einer Pinzette herauszupfen. Filet waschen, trocken tupfen und in 3-4 cm große Würfel schneiden. Würfel salzen und mit 2 EL Limettensaft beträufeln. Die Tomaten waschen. Die Selleriestangen waschen, putzen, falls nötig, mit einem Sparschäler schälen und in 1-2 cm lange Stücke schneiden. Die Curryblätter waschen, trocken schütteln und abzupfen.
2. Fischstücke abwechselnd mit den Curryblättern, den Cocktailtomaten und den Selleriestückchen auf die Spieße stecken. Alles kräftig salzen und pfeffern.
3. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Spieße darin rundherum bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. braten, bis die Fischstücke knapp gar sind. Chilis halbieren, entkernen und (mit Einmalhandschuhen!) fein zerbröseln oder im Mörser glatt zerstoßen.
4. Das restliche Öl mit 2 EL Limettensaft, -schale und je 1 kräftigen Prise Salz und Puderzucker cremig rühren. Chili und Schnittlauch unterrühren. Sauce abschmecken und mit den Spießen servieren. Dazu passt Baguette.