

Rezept

Zitronengras-Spieße mit Lachs und gegrillten Zucchini

Ein Rezept von Zitronengras-Spieße mit Lachs und gegrillten Zucchini, am 25.04.2024

Zutaten

400 g frischer Lachs	1 Bund Estragon
Salz	schwarzer Pfeffer
6 EL fruchtiges Olivenöl	1 Zucchini
3 EL Sonnenblumenöl	4 Stängel Zitronengras
200 g Rucolasalat	Saft von 1 Limette

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Lachs in 12 ungefähr 3 cm große Würfel schneiden. Den Estragon waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und grob schneiden. Die Lachswürfel mit 2 EL Estragon, Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl marinieren. Den restlichen Estragon für den Salat aufbewahren.
2. Den Zucchini waschen und in 16 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden – je nach Durchmesser der Zucchinischeiben diese halbieren. In einer Pfanne 2 EL Sonnenblumenöl erhitzen und die Zucchinischeiben darin kurz auf beiden Seiten anbraten.
3. Das Zitronengras von den äußeren Blättern befreien. Mit 1 Zucchinischeibe beginnend die Zucchinischeiben und die Lachswürfel abwechselnd auf das Zitronengras spießen.
4. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Sonnenblumenöl erhitzen und die Zitronengras-Spieße darin von allen Seiten bei geringer Hitze anbraten, dabei leicht Farbe annehmen lassen.
5. Den Rucolasalat waschen, trockenschleudern und in eine Salatschüssel geben. Limettensaft, übriges Olivenöl und den restlichen Estragon zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Rucolasalat mit der Salatsauce anmachen.
6. Den Salat auf Tellern anrichten und je einen Lachsspieß dazugeben. Etwas von der Salatmarinade aus der Salatschüssel über den Spieß träufeln.