

Rezept

Tigergarnelen / Fisch Spiesschen – oder Sosaties -

mit fire spice pepper

NR: 11 Fisch

Für 4 Personen / Zubereitung: 1 Std

Zutaten:

Spiesse 8 Stk

350 g fester weisser Fisch Bsp. Kabeljau

8 Stk schwarze Tigergarnelen

20 frische Lorbeerblätter

Aprikosen Chutney

500 g Aprikosenkonfitüre

150 g Brandy

1 TL Fire spice pepper



Zubereitung:

- Fisch in ca. 4 cm grosse Würfel schneiden.
- Garnelen nehmen und mit einem feinen Messer die Garnelen leicht anritzen und den Darm vorsichtig herausziehen.
- Fisch, Tigergarnelen und Lorbeerblätter abwechselnd auf die Spiesse stecken. Am besten hält eine Tigergarnele, wenn man das vorder- wie auch den hinteren Teil auf das Spiess steckt.
- Aprikosenkonfitüre, Brandy und fire spice pepper mischen
- Mit einem Küchenpinsel die Spiesse kräftig mit der Aprikosen Chutney marinieren. Für 3 – 4 Stunden stehen lassen.
- Die Spiesse auf dem Grill einige Minuten grillieren und immer wieder mit der Aprikosen Chutney bepinseln.
- Spiesse am besten mit einem frischen Salat und der Aprikosen Chutney servieren.

E Guetä!