

Grillrezepte

Fischspiesse mexikanischer Art

Anzahl: 4 Personen Gattung: Fisch, Grillen, Kabeljau,

MARINADE

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1 kleine Peperoncino | 50 ml Erdnussöl |
| 1 große Knoblauchzehe | 1 geh. TL Zitronensaft |

FÜR DEN SPIESS

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 18 Kabeljaubäggli | 1 Rote Peperone |
| 1 Chorizo; +/- je nach Grösse | 3 mittelgr. Zwiebeln |
| spanische Knoblauchwurst | 6 große Champignons |
| 1 Grüne Peperone | 6 Frische Lorbeerblätter |

MEXIKANISCHE SAUCE

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| 400 g Dose Pelati-Tomaten | 1 Bund Petersilie |
| 2 Essl. Ketchup | Tabasco |
| 100 g Sauer-Vollrahm | Salz |
| 2 Knoblauchzehen | Pfeffer |
-

Den Peperoncino entkernen und in Streifchen schneiden. Die Knoblauchzehe fein hacken. Beide Gewürze mit dem Öl und dem Zitronensaft verrühren und mit den Kabeljaubäggli mischen. Etwa drei Stunden marinieren. Die Chorizo in ca. 1/2 cm dicke Rädchen schneiden. Die Peperoni entkernen und in Vierecke schneiden. Die Zwiebeln schälen, vierteln und dreißig Minuten in kaltes Wasser legen (nimmt die Schärfe). Die Champignons putzen. Alle Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken; jeweils mit einem Lorbeerblatt und einem Champignon abschließen. Die Pelati abschütten und abtropfen lassen. Mit dem Ketchup, dem Sauerrahm, der durchgepressten Knoblauchzehen und der Petersilie in der Mixbecher geben und pürieren. Die Sauce mit Tabasco, Salz und Pfeffer würzen. Die Spiesse über der nicht zu heissen Glut während ca. fünfzehn Minuten grillen. Die Sauce separat dazu servieren.

