

Asiatische Lachsspieße mit Paprika

Gesamtzeit **50 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Marinierdauer 10 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
5056 kJ / 1264 kcal

Fett: **63 g** Eiweiß: **88 g**
Kohlenhydrate: **90 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

400 g Lachsfilet
1 Limette – Saft und Schalenabrieb
5 EL Kikkoman Teriyaki Marinade
1 grüner Paprika
1 TL Kikkoman geröstetes Sesamöl
1 Prise Chiliflocken
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL geröstete Sesamsamen
Fenchelsalat
1 Fenchelknolle
80 ml Olivenöl
1 säuerlicher Apfel
1 EL Zitronensaft
1 TL Honig
Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Lachs würfeln. Mit Pfeffer, Chiliflocken und Kikkoman Teriyaki Marinade würzen. Limettensaft und Schalenabrieb zugeben. Sesamöl hinzufügen und gründlich mischen. Zum Marinieren beiseitestellen.

Schritt 2

Grüne Paprika in Würfel schneiden, etwa in der Größe des Fisches.

Schritt 3

Fenchel in dünne Streifen schneiden. Apfel streichholzartig stifteln. Honig, Zitronensaft und Olivenöl zugeben. Gründlich mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4

Fischwürfel abwechselnd mit Paprikastückchen auf Metallspieße stecken.

Schritt 5

Spieße mit der restlichen Marinade bestreichen und mit 1 EL Sesam bestreuen.

Schritt 6

Lachsspieße auf einer bei hoher Temperatur vorgeheizten Fläche etwa 10 Minuten lang grillen und von Zeit zu Zeit wenden, damit sie gleichmäßig

garen.

Schritt 7

Mit geschnittener Frühlingszwiebel, restlichem Sesam und abgeriebener Limettenschale bestreuen und zusammen mit dem Fenchelsalat servieren.