

Aufgespießt – Lachsforelle, Garnele und Erdbeere

Rezept für 4 Personen

Ein Rezept von:
Frank Huhnke
Würzburger Grillschule



Zutatenliste für die Lachsforellenspieße

4 Rosmarinzwige | 16 Streifen Lachsforelle (ca. 2 x 10 cm) | 2 EL BBQ-Sauce | Chilisauce (je nach Geschmack) | 1 EL Kokosmilch (cremig) | 2 EL Knoblauchöl

Zubereitung der Lachsforellenspieße

- 1 Rosmarinzwige bis auf 3 cm an der Spitze von den Nadeln befreien. Stielanfang mit einem Messer anspitzen. Lachsforellensstreifen aufstecken.
- 2 BBQ-Sauce, Chilisauce, Kokosmilch und Knoblauchöl miteinander vermischen. Die Marinade mit einem Pinsel auf die Lachsforellensstreifen auftragen und 1 Stunde marinieren lassen.
- 3 Indirekt bei 160°C 2 x 3 Minuten grillen.

Zutatenliste für die Garnelenspieße

12 Stück Garnelen | brauner Zucker | 1 Zitrone | 8 Stück Cocktailtomaten | 4 Stück Holzspieße (in Apfelsaft gewässert) | 2 EL BBQ-Sauce | 1 EL Kokosmilch (cremig) | 2 EL Knoblauchöl

Zubereitung der Garnelenspieße

- 4 Die Garnelen, gezuckerte Zitrone und Cocktailtomate auf die Holzspieß aufstecken. Tipp: Die Garnelen auftauen und für ca. eine halbe Stunde in Meersalz-Wasser (1 EL auf 1 Liter Wasser) legen. Damit werden die Garnelen wieder fester und knackiger.
- 5 Die BBQ-Sauce mit der Kokosmilch und dem Knoblauchöl vermengen. Die Marinade mit einem Pinsel auf die Garnelen auftragen und 1 Stunde marinieren lassen.
- 6 Indirekt bei 160°C 2 x 3 Minuten grillen.

Zutatenliste für die Erdbeerspieße

4 Stück Erdbeeren | 4 Zahnstocher | 4 Stück Nougat | 4 Stück Marshmallow | 1 Scheibe Ananas (oder sonstiges Obst)

Zubereitung der Erdbeerspieße

- 7 Die Erdbeeren auf Zahnstocher mit einem Stück Nougat und einem Stück Marshmallow aufspießen. Anschließend so auf die Scheibe Obst spießen, dass der Nougat nach unten fließt, nun die Scheibe mit den Spießchen auf den Grill legen.
- 8 Indirekt bei 140°C ca. 10 Min. grillen.

Guten Appetit!



TVtouring
Fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche finden Sie unter mtouring.de/mediathek