

Gegrillte Lachsspieße in Knoblauch-Senf-Marinade

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 5 Spieße

Für die Spieße

700 g Lachsfilet
2 Zitronen

Für die Marinade

2 Esslöffel gehackte Petersilie
2 Knoblauchzehen
1/2 Esslöffel Dijon Senf
1/2 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer
2 Esslöffel Olivenöl
1/2 Zitrone (ausgepresster Saft)

Besonderes Zubehör

16 Holzspieße

Klar - du kannst dein Lachsfilet auch weiterhin einfach im Ganzen, in Alufolie gewickelt, auf den Grill legen. Du kannst es aber auch würfeln, mit einer Knoblauch-Senf-Sauce marinieren und als gegrillte Lachsspieße mit Zitrone vom Rost holen - ganz ohne Grillwissen, nur mit ein paar Minuten Zeit.

- 1 -

Für die Marinade Knoblauch schälen und fein hacken. Mit restlichen Zutaten verrühren.

- 2 -

Lachs würfeln und Zitrone in Scheiben schneiden. Lachs und Zitronenscheiben nacheinander auf 2 Holzspieße ziehen. Mit restlichen Zutaten genauso verfahren und Spieße mit der Marinade bepinseln.

- 3 -

Grill anfeuern. Spieße auf das Rost legen und von jeder Seite ca. 5 Minuten grillen.