



Zitronen-Fisch-Spieße

Rezept für 2 Personen:

- 1 großes Kabeljaufilet
- 2 Bio-Zitronen
- Fischgewürz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 2 Rosmarinzweige



Zubereitung:

Das Fischfilet in mundgerechte Würfel schneiden und in eine Schale geben. Mit Olivenöl, Fischgewürz und Pfeffer würzen und für eine halbe Stunde in der Marinade ziehen lassen.

Die Zitrone in feine Scheiben schneiden.

Die Fischwürfel abwechselnd mit zusammengefalteten Zitronenscheiben und dem Rosmarin (siehe Foto) auf Grillspieße stecken.

Bei mittlerer Hitze auf dem Rost (gut einölen, damit die Fischspieße nicht kleben bleiben) oder einer Grillplatte ca. 5-6 Minuten grillen, dabei einmal wenden.

Mit Tomatenrisotto servieren.