



Zitronen-Lachs-Spieße

mit Dill

ZUTATEN

600g Lachsfilet
5 Zitronen
Ein Bund Dill
Ein Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen
Einen EL Senf
3 EL Olivenöl
3 TL Salz
3 Prisen Pfeffer
Einen EL Honig

12 Holzspieße
(ca. 20 cm lang)

Mittel 

30 min. 

ZUBEREITUNG

1 Los geht es damit, die Spieße vorzubereiten. Dazu werden 600g Lachs in ca. 4x4 cm große Würfel geschnitten. Sollte die Haut noch vorhanden sein, muss diese vorher entfernt werden. Die Zitronen werden in möglichst dünne Scheiben geschnitten und entkernt.

2 Nun steckt ihr den ersten Lachswürfel auf einen Spieß, bevor ihr eine Zitronenscheibe in der Hälfte faltet und ebenfalls auf den Holzspieß steckt. Das wiederholt ihr, bis der Spieß komplett beladen ist.

3 Sobald alle Lachswürfel und jede Zitronenscheibe ihren Platz auf einem Spieß gefunden haben, geht es weiter mit der Marinade. Hierzu wird ein kleiner Bund Petersilie und ein ebenso kleiner Bund Dill kleingehackt.

4 Dill und Petersilie mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Honig, Senf, einer ausgepressten Zitrone und zwei gepressten Knoblauchzehen in eine Schüssel geben und gut verrühren.

5 Die Lachsspieße mit der Marinade beträufeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank zwischenparken. Und dann heißt es auch schon: Ab in die Pfanne oder auf den Grill für die Spieße.

6 Die Lachsspieße ca. 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten. Anschließend kann schon gegessen werden. Am besten serviert ihr Gurkensalat oder Baguette dazu. Das Rezept für den Gurkensalat findet ihr ebenfalls in unserem Kochbuch. CU wünscht einen guten Appetit!



CU | CAMPER .COM

