KIKKOMAN

Asiatische Lachs-Peperoni-Spiesse

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

Nährwertangaben (pro Portion):
5'056 kJ / 1'264 kcal

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

ZUTATEN

2 Portion(en)

400 g	Lachsfilet
1	Limette (Saft und Schale)
5 EL	Kikkoman Teriyaki Marinade
1	grüne Peperoni
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 -schale zugeben. Sesamöl hinzufügen und gründlich mischen. Zum Marinieren beiseitestellen.

Schritt 2

Grüne Peperoni in Würfel schneiden, ähnlich gross wie der Fisch.

Schritt 3

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

Schritt 4

Fisch abwechselnd mit Peperonistückchen 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 grillieren und von Zeit zu Zeit wenden, damit sie gleichmässig garen.

Schritt 7

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