

## Gegrillte Lachsspieße



### Zutaten für 4 Portionen

- 200 g vollreife Tomaten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knolle Fenchel
- 1 rote Chilischote
- 3 Stiele Koriander
- 1 Limette
- 3 EL Olivenöl
- Salz / Pfeffer
- Zucker
- 400 g Lachsfilet ohne Haut
- 1 getrocknete Chilischote

Schwierigkeit: leicht

Zubereitung: 40 min

Kalorien: 225 / Portion

### Zubereitung

1. Tomaten waschen, vierteln und entkernen, dabei die Stielansätze entfernen.
2. Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel teilen.
3. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in 1/2 cm dicke Ringe schneiden.
4. Fenchel waschen, halbieren, Strunk entfernen und die Knolle fein würfeln.
5. Frische Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken.
6. Koriander waschen, trockenschütteln und die Blättchen hacken.
7. Limette auspressen.
8. Kleingeschnittene Zutaten mit je 1 EL Limettensaft und Öl mischen. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Vor dem Servieren kalt stellen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
9. Lachsfilet in 12 gleich große Würfel schneiden.
10. Getrocknete Chilischote zerbröseln, mit Pfeffer und dem restlichem Öl mischen und über den Lachs geben. 15 Minuten ziehen lassen (marinieren).
11. Lachswürfel leicht salzen und auf 4 Holzspieße stecken. Eine Grillpfanne erhitzen und die Spieße darin rundherum 4-5 Minuten grillen. Lachsspieße und Salsa auf Teller geben und nach Belieben mit Limettenspalten servieren.

<https://eatsmarter.de/rezepte/gegrillte-lachsspiesse>