

Kabeljauspiesschen mit Jakobsmuscheln und Aprikosen

Marinieren:

30 Minuten

La Mise en Place:

300 g Kabeljaurücken / Seelachs / Seeteufel, 1 Peperoncino, 2 Knoblauchzehen, ½ Bund Dill, Zesten und Saft von 1 Zitrone, 1 EL Aprikosenkonfi, 3 EL Olivenöl, 4 Jakobsmuscheln, 4 Aprikosen, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Fisch in 2 cm grosse Würfel schneiden. Peperoncino und Knoblauch fein würfeln. Vom Dill einige Zweiglein zur Seite legen und den Rest hacken. Knoblauch, Dill, Peperoncino, Zitronenzesten und -saft mit Aprikosenkonfi und Olivenöl verrühren. Fischwürfel und Jakobsmuscheln mit der Marinade bepinseln und zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten marinieren.

Aprikosen halbieren. Fisch, Jakobsmuscheln und Aprikosen abwechselungsweise auf Spiesschen stecken und mit Pfeffer bestreuen.

Das Grillen:

Rundum acht Minuten bei 180° grillen. Restlichen Dill zerzupfen und über die Spiesschen verteilen.

