



Fësch Brochetten um Grill

Ingrediente fir 4 Leit

Filet vum Saumon	200g
Filet vu Lotte	200g
Filet vum Thon	200g
Scampi	4 Stéck
Kleng Courgette	1 Stéck
Giele Paprika	1 Stéck
Kiischtentomaten	8 Stéck
Knuewelekzéiwen	2 Stéck
Sal, Pfeffer	
Olivenueleg	
Frësch Thymian	
Hëlze Brochetten	4 Stéck

Preparatioun

Den Thon, d'Lotte an de Saumon an allkéiers 4 gläichméisseg Cubë schneiden. D'Courgette an 12 dënn Rondelen, de Paprika an 8 gläichméisseg Stécker schneiden. Op all Brochette noeneen 1 Tomat, 1 Rondel Courgette, 1 Cube Saumon, 1 Stéck Paprika, 1 Cube Lotte, 1 Rondel Courgette, 1 Scampi, 1 Stéck Paprika, 1 Cube Thon, 1 Rondel Courgette an 1 Tomat stiechen.

Déi 4 Brochetten an eng uewefest Form leeën, e bëssen Olivenueleg driwwer schëdden, salzen a pefferen, Thymianstrais driwwer leeën a gepresseste Knuewelek driwwer ginn. De Schäffchen mat Ëmloft op 55° Grad erhëtzen. D'Brochetten ongeféier eng Stonn am Schäffche kachen, bis se eng liicht Cuisson hunn.

Déi Brochetten duerno e puer Minutten op de Kuelen- oder Gasgrill leeën, bis se eng liicht Faarf kréien. Oppassen, dass d'Brochettë ronderëm ganz mat Ueleg bedeckt sinn, fir dass se net um Grill upäschen.

Dobäi kann een eng kal « Sauce vierge » zerwéieren, op Basis vun Olivenueleg mat Zitrounejus, Knuewelek, klenggeschnidde Tomaten, Schallotten, Basilikum a Bratzelen.