

# Lachs-Schaschlik

## **Für 4 Personen:**

400 g Lachsfilet	1/2 Stk. Salatgurke	150 g Naturjoghurt
1 Stk. Zitrone	50 ml Olivenöl	Salz
Cayennepfeffer		

Das Lachsfilet in große Würfel schneiden und auf Spieße (z.B. Schaschlikspieße) aufstecken, auf einem großen Teller mit Salz, Zitronenabrieb, Cayennepfeffer und Olivenöl marinieren.

Anschließend in einer großen, beschichteten Pfanne von zwei Seiten kraftig rösten, sodass der Fisch außen knusprig ist und starke Röstaromen hat, aber innen glasig bleibt.

Salatgurke schälen, längs halbieren, Kerngehäuse entfernen und fein raspeln.

Gurkenraspel in einer Schüssel mit dem Joghurt verrühren und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die Lachsspieße auf zwei Tellern anrichten und mit dem erfrischenden Gurkenjoghurt beträufeln. Guten Appetit wünscht Ihnen Alexander Herrmann! Sie mögen Ihren Fisch lieber roh auf dem Teller? Dann probieren Sie doch mal dieses Rezept für Lachsfilet mit heißer Mandelbutter und Rhabarber.

Alexander Herrmann am 11. Februar 2023