

Grillsaison: Leckerer vom Rost

Rezept zu Seite 71:

Headline: Makrelen mit Kartoffel-Gemüse-Spießen

ZUTATEN für 4 Personen:

ca. 250 g Drillinge (Minikartoffeln),
Salz,
3 TL Fenchelsamen,
2 unbehandelte Orangen,
6 EL neutrales Öl,
Pfeffer,
1 Zucchini,
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Handvoll Kirschtomaten,
4 kleine Makrelen,
4 Holzspieße,
4 Fischgrillzangen

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser bissfest garen. Abgießen und auskühlen lassen. Die Holzspieße in kaltem Wasser einweichen.

Für die Marinade die Fenchel-samen im Mörser zerstoßen. Die Orangen heiß abwaschen und abtrocknen. Von einer Orange die Schale mit einem Zestenreißer in feinen Spänen abziehen, den Saft auspressen. Fenchelsamen, Orangenschale, 6 EL Orangensaft und das Öl in einer Schale verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die leicht abgekühlten Kartoffeln pellen. Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, vom Grün befreien und je nach Größe ganz lassen oder halbieren. Die Kirschtomaten

waschen. Alle Zutaten im Wechsel auf die Spieße stecken.

Die Makrelen innen und außen waschen und trocken tupfen. Die

Fische innen und außen mit der

Fenchel-Orangen-Marinade bestreichen. Die übrige Orange in Scheiben schneiden, diese teilen und in die Fischbäuche stecken. Die Makrelen in die Fischgrillzangen klemmen und von jeder Seite bei nicht zu starker Hitze 7–8 Min. grillen.

Die Kartoffel-Gemüse-Spieße mit der übrigen Marinade bestreichen und in 7–8 Min. von allen Seiten

grillen. Mit den Makrelen servieren. Dazu passt eine Kräuter-Senf-Soße.