

@Work'S BBQ's Rezepte der 1. Cloppenburger Grillmeisterschaft

Vorspeise

Lachs auf Nachos mit Peperonata Soße und Garnelen-Zuckerschoten Spießchen

Zutaten:

500 g Lachs
2 Limetten
Eine Tüte Paprika Nachos
Zuckerschoten
Garnelen
Maiskölbchen im Glas
Salz und grober Pfeffer
Olivenöl
Honig
Zedernholz Brett
Holz Spieße

Für die Peperonata:

2 rote Paprikaschoten
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
3 EL Zucker
2 EL Tomatenmark
200 ml Gemüsefond
Salz und frisch gemahlener Pfeffer



Gemüsefond aufkochen und darin die Zuckerschoten für die Garnelenspieße 5 Minuten mit garen.

Paprikaschoten schälen (wir benötigen nur das Paprikafleisch) und in grobe Würfel schneiden, sowie Schalotten klein schneiden.

Alle Zutaten für die Peperonata zusammen in den aufgekochten Gemüsefond geben und ca. 15 Minuten bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Anschließend alles grob pürieren und je nach Konsistenz erneut aufkochen. Die Soße muss später eine schöne sämige Konsistenz haben.

Limetten halbieren und in Scheiben schneiden.

Lachs einschneiden und Limettenscheiben in jeden Schnitt schieben, den Lachs mit Olivenöl und Honig bestreichen. Diesen ca. 20 – 25 Minuten auf dem Zedernholz Brett garen lassen.

Anschließend den Lachs in kleine Stücke schneiden, salzen und pfeffern und auf jeweils einen Nacho drapieren, Peperonata über den Lachs träufeln.

Garnelen im Wechsel mit einem halbierten Maiskölbchen und einer zusammen gelegten Zuckerschote auf einen Schaschlik Spieß anrichten. Diese ca. 2 Minuten von jeder Seite bei direkter Hitze garen. **Hier bitte darauf achten, dass ihr die Spieße wirklich erst kurz vor dem Servieren auf den Grill legt, sonst sind sie sehr schnell übergart.**

Guten Appetit!