

Fischspieß mit Rosmarinerdäpfel und Avocado Dip

Zutaten:

- 1 kg Fischfilet (Kabeljau, Ölmakrele, Thunfisch, Saibling...)
- 1 Paprika je Farbe
- 1 Rote Zwiebel
- 1 Stk. Zucchini
- 5 Stk. Zitronengras



Zubereitung:

Aus den Zutaten Fischspieß stecken (siehe Foto) mit Kräutersalz würzen und in Rapsöl 2min / je Seite braten.

Größere Mengen (wir brauchen 300 Portionen) werden im Kombi zubereitet (5 min. bei 240 C°).

Avocado Dip:

- 2 Avocados mit Saft und Zeste von 1 Limette zerdrücken
- 2 EL Creme fraîche
- Concasse von einer Tomate
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- Salz, Pfeffer