

# Fischspieße mit Tarator-Sauce

Aromatische Fischspieße mit Tarator-Sauce - ein echter Gaumenschmaus. Mit diesem Rezept wird der Grillabend ein voller Erfolg.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

720 g	Fischfilets
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise	Meersalz
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Stk.	Lorbeerblatt

## Für die Sauce

100 g	Walnüsse
3 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 Scheiben	<a href="#">Weißbrot</a> (ohne Rinde)
140 ml	Olivenöl
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
1 Prise	Meersalz
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **Fischspieße mit Tarator-Sauce** zunächst das Fischfilet in 2 cm starke Würfel schneiden. Anschließend mit Zitronensaft, Olivenöl, Paprikapulver, Meersalz als auch Pfeffer marinieren und etwa 1 Stunde ziehen lassen.

2. Danach die Fischstücke nacheinander mit je einem Lorbeerblatt auf einen großen oder mehrere kleine Metallspieße stecken. Wenn es möglich ist über Holzkohle grillen, ansonsten in einer Teflonpfanne braten.
3. Anschließend alle Zutaten für die Sauce mit einem Mixer zu einer gleichmäßigen (homogenen) Sauce verarbeiten. Am Ende die fertig gebratenen oder gegrillten Fischspieße auf Tellern anrichten und die Tarator-Sauce extra dazu geben.

## **Tipp**

Als Beilage zu dem Fischspieß mit Tarator-Sauce wird Reis und ein grüner Blattsalat empfohlen. Es kann auch Lachs für die Spieße verwendet werden.