



## Zanderspiesse mit Zitronen-Pfeffer

### Zutaten (Für 4 Personen)

#### Marinade:

½ Zitrone, abgeriebene  
Schale und Saft  
2 TL fein gescheibelter Ingwer  
½ TL gemahlener, schwarzer  
Pfeffer aus der Mühle  
½ TL Zucker  
Öl oder Butter zum Anbraten  
Metall- oder Holzspiessli

#### Spiessli:

600-700 g Zander, enthäutet in ca. 2,5  
cm grosse Würfel geschnitten  
2 Zitronen, in Schnitze geschnitten  
150 g Kefen  
einige Cherrytomaten  
Öl zum Bepinseln  
Salz

Zubereitungszeit: **ca. 25 Min.**

### Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade verrühren. Die Fischwürfel darin wenden und zugedeckt mindestens 15 Min. bei Raumtemperatur marinieren lassen.

Die Fischstücke abtropfen lassen und im Wechsel mit Zitronenschnitzen, Kefen und Cherrytomaten auf Spiessli stecken. Allenfalls auch einige feine Ingwerscheiben dazwischenstecken. Zitronen und Kefen leicht mit Öl bepinseln.

Spiessli auf Aluschale oder -folie über starker Glut beidseitig je 3-4 Minuten grillieren, salzen. Während des Grillierens 1- bis 2-mal mit Marinade bestreichen.

**Dazu passt:** kurz angebratene Kefen, Reis oder Baked Potatoes