

Spiesschen von Schwertfischroellchen

Vorspeise für 2 Personen



Zutaten :

300 gr Schwertfisch oder Fisch mit festem Fleisch z.B. Viktoriabarsch

50 gr schwarze Oliven

20 gr Kapern

1 milde Sardelle

Origano

Knoblauch

Peperoncini (gemahlen)

3 Essloeffel Olivenoel

20 gr Butter

Semmelbroesel

Kochutensilien :

4 Schaschlikspiesse aus Holz (ca. 15 cm lang)

mittelgrosse Pfanne

Schneidbrett

scharfes mittelgrosses Messer

Zubereitung :

Schneide aus dem Fisch ca. 10 x 4 Scheiben in der Dicke von ca. 0,5 cm soviele möglich sind.

Hacke die Oliven, die Kapern und die Sardelle zu kleinen Stückchen, dazu Olivenöl, etwas Knoblauch, Peperoncini, 1 halben Teelöffel Origano, einen gestrichenen Teelöffel Semmelbröseln und rühre alles zu einem Brei. Lege die Fischeischnen nebeneinander und bestreibe sie mit dieser Farce. Mach aus jeder Scheibe ein Röllchen und stecke, je nachdem wieviele sich ergeben, soviele auf Holzspiesse, dass Du 4 Spiesse belegt hast. Drücke die Röllchen etwas flach und streue etwas Semmelbrösel darauf. Kürze evtl. die Spiesse, wenn sie zu lang sind. Lass die Butter in der Pfanne zerschleichen und brate sie bei kleiner bis

mittlerer Hitze die Spiesschen auf beiden Seiten an, bis sie etwas Farbe bekommen. Auf einer Servierplatte anrichten und die Bratbutter darueber träufeln.

Attenzione :

Probiere die Sardelle vorher. Wenn sie zu salzig ist, nehme nur eine halbe.

Die Anzahl der Röllchen ergibt sich beim Schneiden von alleine. Sie können auch etwas kleiner oder grösser sein, als weiter oben angegeben.

Weissbrot dazu servieren.

Getraenke :

Ein junger Roter aber auch ein kühles hells Bier sind empfehlenswert.