

## Heilbutt-Shrimps-Spieße mit roter Paprikasauce

### Rezept-Info:

Personenzahl: 4 - 6 Stück

Menü: Vorspeise

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten:

500 g	Heilbutt-Steaks, ca. 3 cm dick	500 g	große, rohe Shrimps, geschält
3 El	Oliven- oder Erdnussöl	2 Tl.	Zitronen-Zesten
3	Knoblauchzehe	8 – 12	Bambus-Spieße
4	rote Paprikaschoten	1	mittelgroße Schalotte
2 El	Zitronensaft	1 Tasse	Hühner- oder Gemüsebrühe
4 El	Wodka	2 El	Sahne
½ Tl	Salz		Pfeffer

### Zubereitung:

Heilbutt in Würfel mit ca. 3 cm Kantenlänge schneiden. Aus 1 El. Öl, Zitronen-Zesten und einer ausgepressten Knoblauchzehe eine Marinade machen, in einer Schüssel über die Fischteile und die Shrimps geben und diese während der Saucenzubereitung ziehen lassen. **Sauce:** Die gewaschenen Paprikaschoten vierteln und Stiel, Kerne und weiße Hautteile entfernen. Zwei Viertel in kleine Würfel hacken und beiseite stellen. Die übrigen Schoten auf einem ungelochten Blech mit der Außenseite nach oben in den mit 200°C vorgeheizten Backofen geben, bis die Haut Blasen wirft und leicht braun wird. Blech aus dem Ofen nehmen, ein feuchtes Küchentuch über die Paprika legen und etwas abkühlen lassen. Danach lässt sich die Haut ganz leicht von den Schoten abziehen, die nun im Mixer püriert werden. In einem Saucentopf 2 El. Öl erhitzen, Schalotten und 2 Knoblauch glasig werden lassen, das Paprika-Püree, Brühe und Zitronensaft hinzugeben und aufkochen. Den Wodka dazugeben und die Sauce durch Köcheln um etwa 1/3 reduzieren, dann mit der Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die rohen Paprikawürfel dazugeben und noch eine Minute mitkochen lassen, warm stellen. Die in Wasser eingeweichten Holzspieße abwechselnd mit den marinierten Fischwürfeln und Shrimps bestücken. Auf ungelochtem Blech in den vorgeheizten Backofen geben und nur wenige Minuten backen, heiß mit der warmen Paprikasauce servieren.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. [www.lacuisine.de](http://www.lacuisine.de)