



MILL & MORTAR.
fine SPICE EMPORIUM

Flaming Dust ist eine Gewürzmischung, die eine ganz eigene Geschichte hat. Flaming Dust wurde von dem schwedischen Team Flaming Pig BBQ für die Dänische Grillmeisterschaft entwickelt und gewann den ersten Preis in der Kategorie „Bestes Grillgewürz“. Flaming Dust hat einen fantastischen Geschmack nach Fenchelsamen, Lakritzpulver und Sternanis, kombiniert mit Ingwer und Oregano – und mit „Flammen“ aus geräuchertem, scharfem Paprika und Chili. **Überragend auf hellem Fleisch und Fisch.**

FLAMING DUST FISCH-KEBAP

Ein Klassiker auf dem Grill sind Spieße. Sie sind einfach und schnell zuzubereiten. Für unseren Fisch-Kebap spießen Sie Obst und Gemüse der Saison zusammen mit einem schönen, festen Stück Fisch auf. Rechnen Sie etwa 100 g Fisch pro Person.

ZUTATEN

Spieß mit Lachs

Lachs
Frühlingszwiebeln
Limette
Gelbe Zucchini
Pflaumen

Spieß mit Seeteufel

Seeteufel
Nektarinen
Spargel (weiß o. grün)
Zitrone

Rub

2 TL **Flaming Dust**
1½ TL brauner Farinzucker
1½ TL **Pyramiden Salz**
(für ca. 500 g Fisch)

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für die trockene Beize gut vermengen. Dann den Fisch in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden und die Beize gleichmäßig darauf verteilen. Pflaumen, Nektarinen und Zitrusfrüchte in Spalten teilen, die Frühlingszwiebeln und den Spargel in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Zucchini in Scheiben schneiden und diese halbieren.

Gemüse, Obst und die gebeizten Fischwürfel auf Grillspieße auffädeln (Spieße aus Holz vorher wässern!). Die Gemüsestücke mit Öl einpinseln, in das Sie die Reste der Beize einrühren können. Die Spieße im Ofen, in einer Grillpfanne oder auf dem Grillrost für 5 bis 6 Minuten garen, je nach Hitze.

Servieren Sie die Fisch-Kebap-Spieße zusammen mit einem knackigen Salat und gegrillten Brotstücken mit etwas aufgeträufeltem Öl.