

Kushi yaki

Gesamtzeit **60 Min.**

ZUTATEN

5 Portion(en)

Für die Riesen-Gambas-Spieße:

5 große Garnelen

Für die Spargel-Rindfleisch-Spieße:

5 Stange grüner Spargel

225 g Roastbeef

Für die gefüllten Brat-Pfefferoni:

100 g küchenfertige Garnelen
(ohne Schale)

1 Zwiebel

100 g Mayonnaise

2 EL Kartoffelstärke

15 Brat-Pfefferoni
(Bratpaprika)

Für die Jakobsmuschel-Zucchini-Spieße:

15 kleine Jakobsmuscheln

1 Zucchini

Für die Shiitake-Frühlingszwiebel-Spieße:

15 Shiitakepilze

2 Frühlingszwiebeln

125 ml Kikkoman Teriyaki
Barbecuesauce Honig

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die Riesen-Gambas-Spieße waschen und trocken tupfen. Den Schwanzteil von der Rückseite einschneiden, öffnen, den Darm entfernen und die Gambas auf Spieße reihen.

Schritt 2

Für die Spargel-Rindfleisch-Spieße Spargel putzen, das untere Drittel schälen, die Stangen in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und blanchieren. Fleisch trocken tupfen, in ca. 15 g schwere Scheiben schneiden und mit einem Fleischklopfer etwas dünner klopfen. Spargelstangen mit Fleisch umwickeln und auf Spieße reihen.

Schritt 3

Für die gefüllten Brat-Pfefferoni Garnelen waschen, trocken tupfen und fein pürieren. Zwiebel abziehen, fein würfeln, mit Kartoffelstärke, Garnelenpüree und Mayonnaise vermischen. Pfefferoni mit einem Messer senkrecht einschneiden, putzen, waschen und mit der Garnelenmischung füllen. Pfefferoni auf Spieße reihen.

Schritt 4

Für die Jakobsmuschel-Zucchini-Spieße Muscheln waschen und trocken tupfen. Zucchini waschen, putzen und mit einem Sparschälen in ca. 2 cm breite und 12 cm lange Streifen schneiden. Muscheln mit den Zucchinistreifen umwickeln und auf Spieße reihen.

Schritt 5

Für die Shiitake-Frühlingszwiebel-Spieße Pilze putzen und die Stiele abschneiden.
Frühlingszwiebeln in ca. 3,5 cm lange Stücke schneiden und abwechselnd mit Pilzen auf Spieße reihen.

Schritt 6

Alle Spieße auf dem Grill zubereiten, mit Teriyaki Barbecuesauce mit Honig bestreichen und servieren.