

Grillrezepte

Gegrillte Garnelen Im Speckmantel Mit Zweierlei Soßen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, BBQ, Garnele, Grillen, Karibik, Krustentier,

1 Teel. Knoblauch; gehackt	Salz
2 Teel. Schalotten; gehackt	Pfeffer a. d. M.
100 ml Olivenöl extra vergine	16 Riesengarnelen; geschält u.
1/2 Teel. getrockneter Oregano	- Darm entfernt, mit
1/2 Teel. getrockneter Thymian	Schwanzfächer
1/2 Teel. getrocknetes Basilikum	8 Scheiben Frühstücksspeck

Remoulade

2 Eigelb	2 Eier; hartgekocht u. fein
2 ganze Eier	- gehackt
2 Teel. französischer Senf	3 Essl. rote Zwiebel; fein gehackt
1 Limette; nur der Saft	2 Teel. Kapern; fein gehackt
450 ml Olivenöl	1 Teel. Chilischote; fein gehackt
1 Teel. Meerrettichsauce	- Oder Chilisauce
1 Teel. Paprikapulver; nach Ge-	Salz
- schmack edelsüß oder	schwarzer Pfeffer a. d. M.
scharf	2 Essl. frischer Koriander; gehackt
2 Teel. Weißweinessig	

Currysenf

25 g Ghee oder Butter	2 Teel. Limetten- oder Zitronensaft
1/2 Teel. Currypulver	2 Teel. französischer Senf
1,50 Essl. Honig	

Garnitur

1 Limette; in Scheiben, Oder	- Wunsch)
Korianderstengel; (nach	

Korianderstengel, Knoblauch, Schalotten, Olivenöl, Oregano, Thymian, Basilikum sowie Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Die Garnelen unterheben. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Speck auf einem Rost über einer Fettpfanne 4 bis 6 Min. grillen. Eine halbe Scheibe Speck fest um jede Garnele wickeln und mit einem Zahnstocher zusammenstecken. Bis zum Garen in den Kühlschrank stellen.

Für die Remoulade Eigelb und ganze Eier mit dem Handrührgerät verrühren. Senf und Limettensaft hinzufügen. Bei laufendem Gerät das Öl in dünnem Strahl langsam zugießen, bis eine Mayonnaise entstanden ist. In eine Schüssel füllen und Meerrettich, Paprika, Essig, hartgekochte Eier, Zwiebel, Kapern, Chilischote, Salz, Pfeffer und Koriander hinzufügen. Für etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Zur Herstellung des Currysenfs Ghee oder Butter bei mittlerer Temperatur in einem kleinen Topf zerlassen, dann bei starker Hitze das Currypulver 1 bis 1 1/2 Minuten unter Rühren garen. Honig, Limetten- oder Zitronensaft und Senf hineinrühren.

Die Garnelen bei mittlerer Temperatur von jeder Seite etwa 3 Min. grillen, bis der Speck knusprig ist und die Garnelen gar sind. Auf einen Servierteller legen und etwas Remoulade oder Currysenf draufsetzen. mit Limettenscheiben oder Koriander garnieren.