

Grillrezepte

Gegrillte Scampi - Crevetten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Fisch, Krustentier, Vorspeise,

12	Riesencrevetten; o. Scampi	3 Essl. Olivenöl
	- o. Langostinos, in der	2 Knoblauchzehen
	Schale, roh	2 Zweige frischer Koriander
2	Scheib. Toastbrot, ohne Rinde;	1 Limette
2	Bund +/- Frühlingszwiebeln	

BEILAGE

Knusprige Baguette

Für dieses Gericht eignen sich die schon gekochten Krustentiere wenig, weil sie durch die hohe Hitze beim Grillieren zäh werden.

Die rohen Krustentiere mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren. Unter dem fließenden Wasser kurz spülen und trockentupfen. Mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander auf ein Blech einen Grill oder eine ofenfeste Platte legen.

Brotscheiben leicht toasten und in kleine Stücke zupfen.

Frühlingszwiebeln fein hacken und im nicht zu heißen Olivenöl glasig dämpfen. Knoblauch dazupressen, Toastbrot beifügen und 3 Minuten mitdämpfen. Korianderblättchen abzupfen, beifügen. Limette auspressen und dazugießen.

Kräutermischung auf den Krustentieren verteilen und unter dem Grill fünf bis sechs Minuten grillieren.