

Knoblauch Shrimps mit Erdnuss-Limetten Marinade

Zutaten für 4 Personen

750 g	große Garnelen, geschält und entdarmt
1 m.-große	Limette, in Spalten geschnitten
60 ml	Erdnussöl
60 ml	Sojasauce, salzarm
3 EL	Erdnüsse, ungesalzen
½ TL	Limettenschale (Bio), gerieben
2 EL	Limettensaft
2 EL	geröstetes Sesamöl
2 EL	frische Basilikumblätter, grob gehackt
2 EL	frischer Ingwer, grob gehackt
1 große	Knoblauchzehe, grob gehackt
1 TL	Hot Chili-Knoblauch-Sauce
1	Prise Salz



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 15 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 4 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Zusätzliche Informationen

Marinierzeit: 20-30 Minuten

Methode:

Indirekt

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade in eine Küchenmaschine geben und pürieren bis eine homogene Masse entsteht. Die Masse in eine Schüssel geben und nach Belieben mit Salz würzen. Geben Sie die Garnelen in die Marinade und wenden Sie diese darin. Die Schüssel mit schließen und bei Raumtemperatur für mindestens 20 Minuten, aber nicht länger als 30 Minuten, ruhen lassen. Bereiten Sie den Grill zum Grillen bei direkter hoher Hitze (220° C) vor. Grillen Sie die Garnelen über direkter hoher Hitze bei geschlossenem Deckel bis sie fest und in der Mitte nicht mehr glasig sind (2 bis 4 Minuten). Dabei ein- bis zweimal wenden. Servieren Sie die Garnelen mit einem Spritzer Limettensaft.