

Garnelenspieße



Von Escoffier benötigen Sie:
Sweet-Mustard-Sauce

Zubereitung:

Riesengarnelen waschen und trocken tupfen. Zucchini in dünne, mundgerechte Scheiben schneiden. Anschließend Garnelen und Zucchini abwechselnd auf die Spieße stecken. Für perfekten Grillgenuss legen Sie die Spieße mindestens 2 bis 3 Stunden in eine Fischmarinade (leckere Marinaden-Rezepte link!). Von beiden Seiten ca. 3 Minuten grillen, dazwischen mehrmals wenden und immer wieder mit Marinade bestreichen. Die Garnelen sind verzehrfertig, wenn das Fleisch fest wird und die Schale roséfarben ist. Als Beilage eignen sich Crostini mit Knoblauch und Chili. Zur optischen Verfeinerung empfehlen wir, die Garnelenspieße mit frischen Gartenkräutern zu bestreuen.

Saucen-Empfehlung:

Ajoli-, Cocktail-, Curry-, Skandinavia-, Toskana-, Sweet-Mustard-Sauce