

Fischrezepte

Marinierte Riesengarnelen

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Einfach, Fisch, Gäste, Garnele, BBQ, Party, Geburtstag, Grillen

8	Riesengarnelen; mit Schale - und Kopf		Salz, Pfeffer
10	Pfefferschoten; grün und - rot	6	Essl. Olivenöl; plus
50 ml	Sojasauce	4	Essl. Olivenöl; zum Braten, - wenn nötig
30 ml	Fischsauce (im Asialaden)	125 ml	Whisky

1. Um den dunklen Darm zu entfernen, Garnelen am Rücken entlang einschneiden (Köner schneiden dazu die Bauchseite tief ein und entfernen den Darm mit einem Zahnstocher). Die Pfefferschoten halbieren.

Tipp: Es geht auch anders: Garnele in beide Hände nehmen, strecken, dass sie ganz gerade ist und dann mit einem schnellen Ruck zusammendrücken. Nun vorsichtig die Schalen vom Körper abziehen. Den Darm kann man nun mit einer Pinzette greifen und im Ganzen aus dem Körper ziehen.

2. Garnelen in einer Schüssel mit Sojasauce, Fischsauce, Salz, Pfefferschoten, Pfeffer, Olivenöl und Whisky marinieren. Für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Garnelen abtropfen lassen und auf den Grill legen. Von jeder Seite etwa 4 Minuten rösten. (Oder Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen von jeder Seite ca. 4 Minuten bei starker Hitze braten.)

4. Garnelen vom Grill oder aus der Pfanne nehmen.

Mit einer Cocktailsauce servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten