

Scharfe Garnelenspieße

Diese feinen Spießchen können Sie auch auf dem Grill rösten.

1 Bio-Zitrone

2 Stangen Koriandergrün (ersatzweise glatte Petersilie)

1 - 2 kleine rote Chilischoten

1 Knoblauchzehe

250 ml Olivenöl

12 große, küchenfertige Garnelen oder Garnelen mit Schale

4 Holz-Schaschlikspieße zum Aufspießen

Salz, Pfeffer

1. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Koriander waschen, trockentupfen und fein hacken. Chili waschen, putzen, halbieren, die Samen und Trennwände entfernen und die Schoten fein würfeln.
2. Knoblauch schälen und zum Olivenöl pressen. 2 TL Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, Koriander und Chili unterrühren und mit Salz, Pfeffer und restlichem Zitronensaft kräftig abschmecken.
3. Die Garnelen kalt abspülen und trockentupfen. Je 3 Garnelen auf einen Spieß reihen und in die Marinade einlegen. Abgedeckt und kühl mindestens 3 Std. durchziehen lassen. Dann Spieße aus der Marinade nehmen und in einer Pfanne 2 - 3 Min. kräftig anbraten. Marinade in die Pfanne gießen und einige Minuten ruhen lassen.