

Gegrillte Garnelen mit Citrus-Sambal-Oelek –Marinade

1 EL Sambal Oelek
2 EL frisch gepresster
Zitronensaft
1 EL frisch gepresster
Limettensaft
1 EL frisch gepresster
Orangensaft
1 EL gehackter Oregano
1 dl Olivenöl
Salz und schwarzer Pfeffer
16 Riesengarnelen, geschält

Vorspeise für 4 Personen

In einer Schüssel Sambal Oelek, Limettensaft, Zitronensaft ,
Orangensaft und Oregano verquirlen. Mit dem Schneebesen das
Olivenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Garnelen darin einlegen und über Nacht kühl stellen.

In einer Grillpfanne etwas Olivenöl erhitzen . Die Garnelen von
der Marinade befreien und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer
würzen. Bei mitt¹lerer Hitze die Garnelen unter häufigem
Wenden 8 Minuten garen. Sofort servieren.

Dieses Rezept eignet sich auch für den Holzkohlegrill.

**Weintipp: Die kräftigen Aromen und die frischen Zitrusnoten
harmonieren sehr schön mit einem lebendigen Sauvignon blanc
von der Loire, aus Neuseeland oder Spanien.**

Unser Weintipp: Sauvignon blanc, Gran Castillo, Valencia