



# Gegrillte Garnelen

mit zweierlei Marinaden

🕒 45 min Zubereitungszeit

🕒 10 min Kochzeit

••• Mittel

🐟 Fisch

👨‍🍳 Sterneküche C. Ruffer



## Zutaten

### 2 Portionen

1 kleines Bund Blatt Petersilie

4 Zweige Oregano

2 Knoblauchzehen

8 El Olivenöl

1 Tl Chilliflocken

2 El Rotweinessig

4 El Sojasauce

2 El Honig

1 El Sesamöl

20 g Ingwer

1 Knoblauchzehe

1 Tl Chilliflocken

0,50 Limette

1 Tl weißer Sesam

12 Garnelen

## Zubereitung

- 1 Blatt Petersilie und Oregano ohne Stängel feinhacken. Die Knoblauchzehe schälen und in feinste Würfel schneiden. Die gehackten Kräuter zusammen mit dem gewürfelten Knoblauch, Olivenöl, Chilliflocken und Rotweinessig verrühren und die Chimichurri-Marinade mit etwas Salz abschmecken.
- 2 Die Sojasauce zusammen mit dem Honig und dem Sesamöl verrühren. Ingwer und die Knoblauchzehen von der Schale befreien, beides ganz fein würfeln und zusammen mit den Chilliflocken, dem Saft einer halben Limette und dem Sesam zur Soja-Honig-Marinade geben und mit etwas Salz abschmecken.
- 3 Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils zur Hälfte für 30 Minuten in den Marinaden ziehen lassen. Anschließend die Garnelen über dem Holzkohlegrill hellbraun rösten und danach nochmals mit den Marinaden beträufelt servieren.

1 Prise Salz

## Nährwerte

	<b>pro 100g</b>	<b>pro Portion</b>
Brennwert	0kJ /0kcal	0kJ /0kcal
Fett	0g	0g
davon gesättigte Fettsäuren	0g	0g
Kohlenhydrate	0g	0g
davon Zucker	0g	0g
Eiweiß	0g	0g
Salz	0g	0g