

# Garnelenspieße mit Thai-Chili-Chicken Sauce



## Zutaten für vier Personen:

4 Garnelenspieße (je ca. 50 g), bevorzugt mit etwas größeren Garnelen, die noch das Schwanzsegment haben; die Garnelen müssen roh sein, dürfen aber glasiert sein

2 EL neutrales Öl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Thai-Chili-Chicken Sauce

## Alternative Sauce:

2 Knoblauchzehen

100 g Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zitronensaft

Zitronenabrieb

1. Garnelenspieße mindestens drei Stunden vorher aus der Verpackung nehmen und im Kühlschrank auftauen lassen.
2. Garnelenspieße gut abspülen und sorgfältig trocknen.
3. In möglichst großer Pfanne Öl heiß werden lassen (nicht zu heiß) und Garnelenspieße einlegen. Von jeder Seite 1-2 Minuten braten. Nur einmal wenden.
4. Auf vorgewärmten Tellern sofort servieren.
5. Thai Chili-Chicken Sauce bei Gästeessen in kleinen Glasschüsselchen reichen. Alternativ Soja-Sauce oder Remoulade anbieten.

## Alternative Sauce:

(Zitronen-Knoblauchbutter)

1. Zwei abgezogene Knoblauchzehen zerdrücken und mit 100 g geklärter Butter vermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

2. Eventuell etwas abgeriebene Zitronenschale zugeben.

## Hinweise:

Entscheidend ist die Qualität der Garnelenspieße und die richtige Temperatur/Zeiddauer.

Garnelenspieße kann man gut mit Yakitori-Spießen mischen, das gibt dann ein Hauptgericht.

Für ein Flying Buffet rechnet man 3 Garnelen pro Person.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung 15 min, Gesamtzeit 200 min, Vorspeisen, Partygerichte, Häppchen, Flying Buffet, Meeresfrüchte, Krustentiere, asiatisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 12.01.2024