

Ananas-Garnelen-Spieße



Zutaten für 6 Stück:

18 mittelgroße Garnelen, roh (TK)

1-2 EL Olivenöl

2/3 Bund Frühlingszwiebeln

3 Scheiben frische Ananas

Marinade:

4-5 EL Zitronensaft oder Limettensaft

1 TL Zitronenabrieb

3 EL Erdnussöl

1 1/2 EL Reissessig

1/4 TL Paprika edelsüß

1/4 TL Paprika rosenscharf

1/4 TL Cayennepfeffer

1 EL Sojasauce

Besondere Hilfsmittel:

6 Metall-Spieße

1. Garnelen schonend auftauen, schälen und entdarmen. Waschen und mit Küchentüchern sorgfältig trocknen.

2. Frühlingszwiebeln putzen, die weißen und hellgrünen Teile in ca. 4-5 cm lange Abschnitte schneiden. Die Ananas-Scheiben in gröbere Stückchen teilen.

3. Marinade in einer Schüssel rühren, 4 EL davon in einem Schälchen beiseite stellen.

4. Garnelen, Frühlingszwiebelabschnitte und Ananas-Stückchen in der Schüssel etwa 15 min marinieren.

5. Garnelen, Frühlingszwiebeln und Ananas-Stückchen abwechselnd auf die Spieße stecken.

6. Eine große Pfanne vorheizen und die Spieße bei nicht zu großer Hitze in Olivenöl braten, bis die Garnelen durch sind, dabei mindestens einmal wenden.

Hinweise:

Die Ananas-Stückchen nicht zu klein schneiden.

Wer will, kann die Frühlingszwiebeln noch vor dem Einlegen in die Marinade etwa 1 min blanchieren.

Die Rezeptanregung ist aus: Jamie Purviance, Webers Grillen, Rezepte für jeden Tag, E-Book 2014

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 4 h, Vorspeisen, Meeresfrüchte, international

Anpassung und Foto: Walter Stand 04.04.2024