

Zitronen-Knoblauch-Garnelen

1 kg Garnelen- Spieße (z.B. Black Tiger Prawns)
1 mittelgroße, in Würfel geschnittene Zwiebel
4 durchgepreßte Knoblauchzehen
110 ml Pflanzenöl - 70 ml Zitronensaft
3 EL Sojasauce - 2 TL Ingwerpulver

Garnelen auftauen.

Zwiebel, Knoblauch, Pflanzenöl, Zitronensaft, Sojasauce und Ingwer in einer großen, flachen Schüssel verrühren. Garnelen unterheben, so das sie von der Flüssigkeit bedeckt sind. Zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Stunden marinieren, dabei gelegentlich umrühren.

Garnelen abgießen und Flüssigkeit wegschütten. Die Spieße auf den Rost des Holzkohलगrills oder in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 3-4 Minuten grillen oder braten, bis sie rosa sind. Ergibt 4-6 Portionen.

Zitronen-Garnelen

1 kg Garnelen-Spieße (z.B Black-Tiger Prawns)
180 ml flüssige Butter oder Margarine
60 ml frischgepreßter Zitronensaft

Garnelen auftauen.

Butter und Zitronensaft in einem Pfännchen verrühren. Garnelen nacheinander eintauchen. Garnelenspieße in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 3-4 Minuten braten, bis die Garnelen rosa sind. Restliche Zitronenbutter im Pfännchen auf dem Herd aufkochen und zu den Garnelen servieren.

Ergibt 4-6 Portionen.

Gebratene Garnelen asiatisch

1 kg Garnelen-Spieße (z.B. Black-Tiger Prawns)
75 ml trockener Sherry - 75 ml Sesamöl
75 ml Sojasauce - ½ TL Zucker
¼ TL Knoblauchpulver - ¼ TL Ingwerpulver

Garnelen auftauen.

Sherry, Sesamöl, Sojasauce, Zucker, Knoblauch und Ingwer in einer großen flachen Schüssel verrühren.

Garnelen unterheben, so daß sie mit Marinade bedeckt sind. Zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Stunden marinieren, dabei gelegentlich umrühren.

Garnelen abgießen, Marinade auffangen. Marinade auf großer Hitze zum Kochen bringen, dann beiseite stellen. Die Spieße in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 3-4 Minuten braten, bis die Garnelen rosa sind, dabei mehrere Male mit der übrigen Marinade bepinseln.

Ergibt 4-6 Portionen.