

Grillgarnelen auf einem Zitronengrasspieß mit gegrilltem Teriyaki, Gemüse und Sesam

Zutaten für 4 Personen:

Für die Spieße :

8 Stangen Zitronengras
24 große Garnelen ohne Schale (26/30er)
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Für das Grillgemüse

1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
1 Zucchini
1 Aubergine
4 Stangen Grüner Spargel

4 Stangen Frühlingszwiebeln

1 rote Zwiebel

Für die Vinaigrette

20g gerösteter Sesam Weiß/Schwarz
4 El. Teriyakisoße
6 El. Sesamöl
6 El. Olivenöl
5 El. Balsamico Bianco
Saft von zwei Limetten
Salz, Zucker, Pfeffer

Zubereitung:

1. Spieße:

Zitronengras an der Spitze schräg anschneiden, damit man eine Spitze hat, die durch die Garnelen gesteckt werden kann.

Nun jeweils drei geschälte und gewaschene Garnelen auf die vorbereiteten Zitronengrasspieße stecken.

Spieße nun mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Gemüse:

Kopf und Boden von jeder Paprika abschneiden und das Kerngehäuse entfernen, Zucchini und Aubergine in Scheiben schneiden.

Die rote Zwiebel schälen und halbieren, nun bei der Frühlingszwiebel etwas vom Grün entfernen, da dies auf dem Grill schnell verbrennt. Beim grünen Spargel ca. 1/3 vom Ende abschneiden, da das Ende in der Regel sehr holzig ist. Tipp: Grüner Spargel muss nicht geschält werden, er kann auch wunderbar roh gegessen werden.

3. Vinaigrette:

Guten Appetit!

Alle Zutaten mit einem Schneebesen vermengen und nach Belieben abschmecken. Wer es noch etwas frischer mag, kann auch feinen Limettenabrieb zur Marinade geben.

Nun vom Grill auf den Tisch

4. Befüllen Sie die Kohlenkörbchen Ihres Grills und platzieren diese so, dass nur auf einer Seite des Grills gegrillt und die andere Seite als Ruhezone genutzt werden kann.
5. Nun pinseln sie die Grillroste mit ein wenig Öl ein, damit nichts kleben bleibt. Grillen Sie zuerst Ihr Gemüse, bis es ein schönes Grillmuster erhalten hat. Wenn Ihr Gemüse fertig ist, nehmen Sie es vom Grill und schneiden es in mundgerechte Stücke.
6. Jetzt sind Ihre Garnelenspieße an der Reihe, kurz angrillen und noch einen kleinen Moment auf der Ruheseite des Grills ziehen lassen.
7. Marinieren Sie das fertige Gemüse mit der Vinaigrette und stellen jeweils zwei Spieße pro Person an den Salat. Man kann den Teller jetzt noch nach Belieben mit Kräutern dekorieren, auch eine Scheibe Limette ist sehr dekorativ und gibt weiter Frische.
8. Diese Gericht lässt sich auch wunderbar kalt verzehren. Es kann auch noch am Tag danach als asiatische Antipasti serviert werden.



Guten Appetit!