

Gegrillte Garnelen mit Eierlikör

Urlaub im eigenen Garten: Mit dem Rezept für gegrillte Garnelen mit Eierlikör ist der triste Alltag schnell vergessen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,8 h



Zutaten

3 Stk.	Zitronengras
12 Stk.	Riesengarnelen (Black Tigers, geschält)
9 Stk.	Cocktailtomaten
0.5 Stk.	Babyananas
5 g	Ingwer
1 Stk.	Limette
2 Stk.	Knoblauch
150 ml	Eierlikör
100 ml	Schlagobers
100 g	Crema Fresh
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
200 g	Rucola
1 Packung	Krabbenchips

Zubereitung

1. Für **gegrillte Garnelen mit Eierlikör** schon am Vortag mit der Zubereitung beginnen: Von dem Zitronengras die Spitze abschneiden und die äußere Schicht der Stange entfernen.
2. Tomaten waschen und je nach Größe halbieren. Ananas schälen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch schälen und grob zerstoßen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Limette heiß abwaschen und die Schale abreiben.

3. Ingwer, Limettenschale, Knoblauch und Eierlikör zu einer Marinade anrühren und in einen Gefrierbeutel füllen. Garnelen, Tomaten und Ananas abwechselnd auf das Zitronengras stecken und in die Marinade legen.
4. Gefrierbeutel gut (und möglichst luftdicht) verschließen und die Spieße darin mehrere Stunden (am besten bis zum nächsten Tag) im Kühlschrank marinieren lassen.
5. Am nächsten Tag Rucola gründlich waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Spieße aus der Marinade nehmen und rundherum salzen und pfeffern. Sahne und Crème fraîche verrühren und in einer Aluschale auf dem Grill erhitzen.
6. Restliche Marinade der Spieße dazugeben und alles einmal aufkochen lassen. Vom Grill nehmen und mit Rucola vermengen. Krabbenchips in einer zweiten Aluschale auf dem Grill erwärmen.
7. Gleichzeitig die Spieße auf dem Grill garen lassen, bis die Garnelen perfekt gebraten sind. Zusammen mit den Krabbenchips und der Eierlikör-Sahne anrichten und servieren.

Tipp

Bei schlechtem Wetter können gegrillte Garnelen mit Eierlikör auch in einer Pfanne zubereitet werden.