

# Gegrillte Garnelenschwänze mit Kräuterbutter

Dieses Rezept schmeckt nach Urlaub: Leckere gegrillte Garnelenschwänze mit Kräuterbutter sind leicht und lecker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

4 Stk. Garnelenschwänze
200 g <a href="#">Butter</a>
2 EL Schnittlauch (gehackten)
1 EL Estragon
1 Stk. <a href="#">Knoblauchzehe</a> (fein gehackt)
1 Spritzer <a href="#">Chilisauce</a>
1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>
2 EL Olivenöl
1 Prise <a href="#">Salz</a>
1 Stk. Zitrone (zum Garnieren)
1 EL Schnittlauch (zum Garnieren)

## Zubereitung

1. Um gegrillte Garnelenschwänze mit Kräuterbutter zuzubereiten, zuerst den Grill erhitzen. Knoblauch schälen und fein hacken. Schnittlauch und Estragon waschen, trockenschwenken und klein schneiden.
2. Butter gründlich mit Schnittlauch, Estragon, Knoblauch und Chilisauce vermengen. Kräftig mit Pfeffer abschmecken. Garnelenschwänze auf Metallspieße stecken und mit Olivenöl einpinseln. Leicht salzen.
3. Garnelenspießen auf dem Grill ca. 5 Minuten grillen, wenden und auf der anderen Seite fertig garen. Währenddessen Schnittlauch waschen, trockentupfen und einmal halbieren. Zitronen

vierteln.

4. Spieße vom Grill nehmen und wahlweise im Ganzen servieren oder die Garnelen vom Spieß abziehen und anrichten. Zusammen mit der Kräuterbutter und Zitronenspalten anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

## Tipp

Feine gegrillte Garnelenschwänze mit Kräuterbutter schmecken hervorragend zu frischem Blattsalat und knusprigem Baguette.