

Orangenmarinade für Scampi und Hühnchen

Die Orangenmarinade für Scampi und Hühnchen hat eine feine Vanillenote. Das Rezept ist unkompliziert und in wenigen Minuten zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

| | |
|------------|-------------------------|
| 0.5 Stk. | Vanilleschoten |
| 0.5 Bündel | Koriander |
| 1 Stk. | Orange |
| 2 EL | Rapsöl |
| 1 Prise | Pfeffer |

Zubereitung

1. Für die Orangenmarinade für Scampi und Hühnchen wird zuerst die Vanilleschote mit einem Messer längs aufgeschnitten und das Mark ausgekratzt. Vanillemark in eine flache Schüssel geben. Anschließend die Orange durchschneiden und auspressen. Den Saft mit in die Schüssel geben.
2. Den Koriander gründlich waschen und trockenschütteln. Die Blätter abzupfen und fein hacken, ebenfalls in die Schüssel geben. Zum Schluss das Rapsöl zufügen und alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren. Mit Pfeffer abschmecken. Grillgut einlegen und durchziehen lassen.

Tipp

Die Orangenmarinade für Scampi und Hühnchen schmeckt auch sehr gut zu Forelle, Dorade und anderen ganzen Fischen.