Thai-Garnelen

Scharf-aromatische Thai-Garnelen vom Grill mit feuriger Chili-Salsa - das perfekte Rezept für eine raffinierte Vorspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

620 g	Riesengarnelen
2 EL	Mayonnaise
1 Stk.	Limette (den Saft davon)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 TL	Currypaste
1 EL	Minze
1 EL	Koriander
420 g	Wassermelonen
0.5 Stk.	Gurken
2 Stk.	Schalotten
2 EL	Minze
2 Stk.	Chilischoten
1 Stk.	Limette (den Saft davon)

Zubereitung

1. Am Beginn für die **Thai-Garnelen** die Garnelen mit einem scharfen Messer am Rücken entlang einschneiden um sie zu öffnen. Danach die Marinade zubereiten. Dazu Mayonnaise, Limettensaft, gehackten Knoblauch und rote Currypaste in einer Schüssel miteinander verrühren. Anschließend Minze und Koriander unterrühren, die Garnelen beigeben und gründlich darin drehen, danach im Kühlschrank für maximal 30 Minuten ziehen lassen.

2. Währenddessen die Salsa vorbereiten. Dazu die Wassermelone und Gurke in große Würfel

(ca.1 cm) schneiden und zusammen mit den Schalotten, Minze, Chilis und Limettensaft in einer Schüssel verrühren, danach etwas ruhen lassen, damit die Aromen verschmelzen.

3. Als nächstes die Garnelen auf eingeweichte Holzspieße stecken und von beiden Seiten 2-3 Minuten grillen, bis die Garnelen eine rosa Färbung angenommen haben. Am Ende die Garnelen mit der Salsa servieren.

Tipp

Feurige Thai-Garnelen mit Salat und Baguette servieren.