

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Garnelen – Spieße mit Ananas und Litschis

Zutaten für 12 Stück:	1 frische rote Chilischote
36 rohe Garnelen ohne Schale	8 Schalotten
7 EL Traubenkernöl	1 frische Ananas
3 EL Limettensaft	24 Litschis (aus der Dose)
2 Knoblauchzehen	4 Limetten

Zubereitung:

Die Garnelen waschen und trocken tupfen, mit einem scharfen Messer den Darm entfernen. Das Öl mit dem Limettensaft verrühren.

Die Knoblauchzehen schälen und hacken. Die Chilischoten putzen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Diese Zutaten mit der Öl-Limettensaftmischung verrühren und die Garnelen darin etwa 1 Stunde einlegen.

Die Schalotten schälen und halbieren. Die Ananas schälen, den harten Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Die Litschis abtropfen lassen. Die Limetten abwaschen und in feine Scheiben schneiden.

Die Garnelen aus der Marinade nehmen, abwechselnd mit den Schalotten und Fruchtstücken sowie limettenscheiben auf 12 Holzspieße stecken.

Unter dem heißen Grill von jeder Seite etwa 4 Minuten grillen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer