

Riesenkrevetten- Spiesse mit Mango & Limone



REZEPT NR. 12

Vorbereitung: 20 Minuten

Grillzeit: 15 Minuten

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

500 g	Riesenkrevetten ohne Schale
4 Stück	Limonen
2 Stück	Peperoncini
2 Stück	Mango
3 Stück	Knoblauchzehen
1 dl	Weisswein
1 EL	Honig
1 EL	Olivenöl
1/2 Bund	Petersilie gekraut
2 Zweige	Rosmarin
5 Blatt	Frische Lorbeerspitzen
	Salz & Pfeffer
8 Stück	Holzspiesse

Zubereitung mit dem HLS®-Grill:

1. Grill ca. 15 Minuten auf 200°C bei «direkter Hitze» vorheizen.
2. In der Zwischenzeit die Mango schälen und in grosse Würfel schneiden. Den Chili ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Die Krevetten säubern und den Darm entfernen und alles abwechslungsweise auf die Holzspiesse stecken.
3. In einer grillfesten Form den Saft der Limonen auspressen und den Weisswein, den Rosmarin sowie den Lorbeer dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen sowie einen Esslöffel Honig und einen Esslöffel Olivenöl dazugeben.
4. Die Spiesse auf höchster Stufe auf beiden Seiten je 2 Minuten kross grillieren und in den Sud geben. Die feuerfeste Form mit den angebratenen Spiesse auf den Grill geben, Deckel schliessen und auf «indirekte Hitze» umschalten.
5. Die Spiesse unter gelegentlichem wenden für etwa 8 Minuten im Sud fertigaren.

Tipp: Das Rezept funktioniert auch mit Fischstücken oder sogar Jakobsmuscheln.

