

SAFTIGE GARNELEN MIT CHILI-AVOCADO-SAUCE

FÜR 4-6 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.

GRILLMETHODE: DIREKTE MITTLERE HITZE (175–230 °C)
UND DIREKTE STARKE HITZE (230–290 °C)

GRILLZEIT: 10–16 MIN.

ZUBEHÖR: 8–10 FLACHE ODER RUNDE HOLZSPIESSE,
MIND. 30 MIN. GEWÄSSERT

FÜR DIE SAUCE

- 3 fleischige milde Chilischoten (vorzugsweise Anaheim),
etwa 15 cm lang
- 1 reife Avocado
- 4 EL Sauerrahm (20%)
- 4 EL Mayonnaise
- 2 EL grob gehackte frische Dillspitzen
- 1 große Knoblauchzehe
- ½ TL grobes Meersalz
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

FÜR DIE WÜRZMISCHUNG

- 1 TL Knoblauchgranulat
- 1 TL Paprikapulver
- ¾ TL grobes Meersalz
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

- 1 kg große Garnelen (Größenangabe 21/30), geschält,
Darm entfernt, mit Schwanzsegmenten
Olivenöl

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Chilischoten über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 8–12 Min. grillen, bis sie schwarze Flecken bekommen und Blasen werfen. Gelegentlich wenden. Die Chilischoten in eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und 10 Min. abkühlen lassen, danach die Haut abziehen und Stiele und Samen entfernen. Die Chilis in eine Küchenmaschine oder einen Standmixer geben. Die rest-

»Frische« Garnelen auf dem Markt glänzen verlockend auf einem Eisbett, aber sie wurden mit Sicherheit bereits im Hafen oder auf dem Schiff tiefgekühlt und vor dem Verkauf wieder aufgetaut. Tatsächlich sind also tiefgefrorene Garnelen, die man erst zu Hause auftaut, noch etwas frischer als »frische« Garnelen vom Markt.



lichen Zutaten für die Sauce zufügen und alles zu einer glatten Dip-Sauce verarbeiten. Wenn sie zu dick erscheint, wenig Wasser hinzufügen. Die Sauce in eine Servierschale umfüllen.

2. Die Zutaten für die Würzmischung in einer kleinen Schüssel vermengen.

3. Jeweils 5–7 Garnelen auf eine Arbeitsfläche legen und so anordnen, dass alle Garnelen bis auf die erste gleich ausgerichtet sind (siehe Seite 186). Die Garnelen sollten möglichst gleich groß sein, damit man sie eng aneinander auf den Spieß stecken kann. Dadurch wird verhindert, dass sich die Garnelen verdrehen und auf dem Grill austrocknen. Die Garnelen einzeln auf den Spieß stecken und am Ende alle zusammenschieben. Diesen Vorgang mit den restlichen Garnelen wiederholen. Die Garnelenspieße dünn mit Öl bestreichen oder besprühen und gleichmäßig mit der Würzmischung einreiben.

4. Die Grilltemperatur auf starke Hitze erhöhen. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Garnelen über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 2–4 Min. grillen, bis sie außen leicht fest und in der Mitte nicht mehr glasig sind. Einmal wenden. Vom Grill nehmen und warm mit der Chili-Avocado-Sauce servieren.