

Gegrillte Garnelen mit Krautsalat

 happy-mahlzeit.com/2020/04/26/gegrillte-garnelen-mit-krautsalat/

Zutaten für 4 Personen:

- 900 g rohe, ungeschälte Garnelen
- 150 ml Olivenöl
- 120 ml Chilisauce
- 3 EL Worcestersauce
- 1 EL süße Chilisauce oder Honig
- 1/2 TL Tabasco
- 1 TL Salz
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt

Für den Krautsalat:

- 325 g Weißkohl, den Strunk entfernt, den Kohl in feine Streifen geschnitten
- 2 Stangen Sellerie, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 grüne Paprikaschote, in feine Streifen geschnitten
- 6 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 3 EL gehackter Dill
- 2 EL Dijon-Senf
- 1 gehäufter TL Sahne-Meerrettich
- 1/2 TL Tabasco
- 1 EL Rotwein-Essig
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 2 EL Olivenöl-Mayonnaise
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

Das Olivenöl in einer Schüssel mit Chili- und Worcestersauce, Salz, Knoblauch, süßer Chilisauce und Tabasco verrühren. Die Garnelen mit der Marinade vermischen und zugedeckt 2 Stunden bei Zimmertemperatur marinieren.

Den Holzkohlegrill anzünden oder den Backofengrill vorheizen.

Inzwischen den Salat zubereiten:

Den Kohl in eine Schüssel geben. Mit Sellerie, Paprikaschote, Frühlingszwiebeln und Dill mischen. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing herstellen. Den Salat kurz vor dem Servieren damit anmachen und in eine große Servierschüssel füllen.

Die Garnelen, wenn sie auf dem Holzkohlgrill garen, am besten auf lange Metallspieße stecken, damit sie sich leichter wenden lassen. Auf jeder Seite 1 1/2 – 2 Minuten grillen. Dabei mit etwas Marinade bestreichen. Anschließend in einer Schüssel anrichten. Die restliche Marinade in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen und über die Garnelen gießen. Mit dem Krautsalat und Baguette servieren.

Rezept: Rick Stein