Gegrillte Garnelen

Für 2 Portionen

1 kl. Bund Blattpetersilie	4 Zweige Oregano	2 Knoblauchzehen
8 El Olivenöl	1 Tl Chilliflocken	2 El Rotweinessig
4 El Sojasauce	2 El Honig	1 El Sesamöl
20 g Ingwer	1 Knoblauchzehe	1 Tl Chilliflocken
0,50 Limette	1 Tl weißer Sesam	12 Garnelen
1 Prise Salz		

Blattpetersilie und Oregano ohne Stängel feinhacken.

Die Knoblauchzehe schälen und in feinste Würfel schneiden.

Die gehackten Kräuter zusammen mit dem gewürfelten Knoblauch, Olivenöl, Chiliflocken und Rotweinessig verrühren und die Chimichurri-Marinade mit etwas Salz abschmecken.

Die Sojasauce mit Honig und Sesamöl verrühren.

Ingwer und die Knoblauchzehen von der Schale befreien, beides ganz fein würfeln, mit den Chiliflocken, dem Saft einer halben Limette, dem Sesam zur Soja-Honig-Marinade geben und mit etwas Salz abschmecken.

Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils zur Hälfte für 30 Minuten in den Marinaden ziehen lassen.

Anschließend die Garnelen über dem Holzkohlegrill hellbraun rösten und danach mit den Marinaden beträufeln und servieren.

Christoph Rüffer am 26. August 2025