

Fleisch- und Shrimps-Spiesse

Garnelen aus unterschiedlichen Verwandtschaftsgruppen werden als Delikatessen sehr geschätzt. Sie werden kommerziell befischt oder in Garnelenzuchten vermehrt.

Die am häufigsten gefangenen und gezüchteten Garnelen gehören zu den bis 10 cm langen Geisselgarnelen. Geisselgarnelen werden im Handel oft unter dem englischen Begriff „Shrimps“ oder, bei grösseren Exemplaren, „Prawns“ angeboten. Die Bezeichnung „Pazifikgarnelen“ bezieht sich auf unterschiedliche, tlw. auch im Indischen Ozean beheimateten Arten, wie bspw. die Black Tiger prawns Die grossen „Party-Gambas“ und „Riesengarnelen“ stammen übrigens meistens aus indonesischer oder thailändischer Zucht.



Das braucht es für 6 Personen:

- 250 g Jumbo-Shrimps, frisch oder gefroren
- 250 g Schweinelende, in 2,5 cm gr. Würfel geschnitten
- ¼ frische Ananas, in 2,5 cm gr. Würfel geschnitten
- 3 blaue Pflaumen, entsteint
- ½ kl. Papaya, entkernt, in 4 cm gr. Würfel geschnitten
- Salz und Pfeffer, nach Belieben

Für den Ölmix:

- 2 EL Rapsöl
- 1 kleinere Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- ¼ TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Currypulver

So wird es gemacht:

(Vorbereitung ca. 25 Min. / Grillieren ca. 15 Min.)

1. Kopf und Darm der Shrimps entfernen, mit kaltem Wasser abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen.
2. Alle Zutaten für den Ölmix in eine Schüssel geben und gut vermischen.
3. Jetzt die Spiesse vorbereiten: **Fleisch** im Wechsel mit Ananas und Pflaumen aufreihen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. **Shrimps** im Wechsel mit der Papaya aufstecken.
4. Nun die vorbereiteten Spiesse auf einem Grillrost bei mittlerer Hitze ca. 12 – 15 Minuten grillieren. In dieser Zeit mehrmals wenden – Fleischspiesse zusätzlich für ca. 8 Minuten auch seitlich.
5. Sind die Spiesse fertig gegart, werden sie mit dem Ölmix eingepinselt und sofort serviert. Das restliche Öl kurz erwärmen und mitservieren.



Übrigens:

Wer die Shrimps nicht selber „köpfen“ mag, braucht trotzdem nicht darauf zu verzichten. Im Handel werden inzwischen vermehrt auch bereits soweit vorbereitete Shrimps angeboten.

Das passt dazu:

Verschiedene Sommersalate, wie bspw. Kartoffelsalat, Rüeblisalat oder ein exotischer Blattsalat-Mix mit Ananas- und/oder Melonenstückchen, oder auch gemischter Salat mit Walnüssen und natürlich Grillkartoffeln passen wunderbar dazu.

Die Weinkellerei Rahm empfiehlt:

Sauvignon Blanc, Réserve du Patron, 2009 Schaffhauser AOC, Hallau: Im würzigen Duft und Aroma finden sich Früchte wie Melonen, Mango, Cassis und Stachelbeeren. Die feine Säurestruktur wird durch einen einzigartigen Mineralton unterstützt. Ideal als Apéro, zu Fisch und Meeresfrüchten, hellem Fleisch und immer zum Anstossen. Bestellen können Sie ihn direkt [hier](#).

„En Guete“ wünscht Ihnen Doris

