SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Garnelen | Spargel | Romanasalat | Orange Ocean Rub

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Gewürze & Zutaten:

2 Romana Salatherzen

6 Stange(n) Grüner Spargel

1 Avocado

1 Bio Zitrone

10 Riesengarnelen Easy Peel, 6/8

Etwas Olivenöl

2 Esslöffel Orange Ocean Rub

2 Esslöffel Snofnugg Schneeflockensalz

ZUBEREITUNG

1. Das Big Green Egg zum direkten Grillen vorbereiten und rechtzeitig anheizen.

2. Salatherzen waschen und längs halbieren. Grünen Spargel, wenn notwendig, am unteren Drittel schälen und anschneiden. Avocado vierteln, Kern und Schale

entfernen. Zitrone zum besseren Entsaften auf dem Schneidbrett etwas andrücken und dabei rollen, dann halbieren.

3. Die Garnelen mit kaltem Wasser waschen und trocknen, dann etwa 10 Minuten vor dem Grillen mit reichlich Olivenöl, dem Saft einer halben Zitrone und 2 Esslöffeln Orange Ocean Rub mischen und marinieren lassen.

4. Jetzt über das vorbereitete Gemüse Olivenöl träufeln, mit den Salzflocken würzen, sofort auf den Grillrost legen und 2-3 Minuten sehr heiß grillen. Es darf dabei gerne etwas dunkel anrösten.

5. Jetzt das Gemüse auf dem Rost etwas zur Seite schieben und die Garnelen auflegen, nach 2 Minuten wenden und für weitere 2-3 Minuten mit geschlossenem Deckel fertig grillen.

6. Anschließend alles auf einer großen Platte anrichten, die Zitrone darüber auspressen, evtl. mit Salz und Orange Ocean Rub nachwürzen und sofort genießen!

7. Tipp: Die Zitronen auf der Schnittfläche ebenso angrillen, so bekommt der Saft ein leicht karamellartiges und rauchiges Aroma.