

Rezept

# Gegrillte Riesengarnelen

Ein Rezept von Gegrillte Riesengarnelen, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> Riesengarnelen in der Schale (Gamberoni, frisch oder tiefgekühlt)	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>3</b> Stängel Basilikum	Olivenöl zum Bestreichen
<b>1 EL</b> Kapern	<b>2 Zweige</b> Estragon (ersatzweise Dill)
<b>1</b> frisches Eigelb	<b>2</b> hart gekochte Eier
<b>1 TL</b> Senf	<b>1 TL</b> Weißweinessig
Salz	<b>125 ml</b> Olivenöl extra nativ
Öl für den Rost	weißer Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Tiefgekühlte Garnelen auftauen lassen. Die Panzer auf der Rückenseite mit einer Schere einschneiden und den dunklen Darm entfernen. Dabei die Schalen belassen. Die Garnelen kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Mit Zitronensaft beträufeln, beiseite stellen.
2. Den Holzkohlegrill anheizen. Für die Kräutersauce die Kräuter waschen und trockenschütteln, die Blättchen hacken. Die Kapern abtropfen lassen und ebenfalls hacken. Die Eigelbe auslösen (Eiweiß anderweitig verwenden).
3. Gekochtes und rohes Eigelb, Essig und Senf im Mixer glatt pürieren. Bei laufendem Gerät langsam das Olivenöl zulaufen lassen, bis eine majonäsenartige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen, gehackte Kräuter und Kapern unterziehen.
4. Die Garnelen nochmals mit Küchenpapier abtupfen, leicht salzen und mit Olivenöl bestreichen. Den Grillrost ölen. Die Garnelen pro Seite bei starker Hitze ca. 2 Min. grillen (oder in der Grillpfanne garen). Mit der Kräutersauce anrichten.