

Rezept

## Geräucherte Scampi

Ein Rezept von Geräucherte Scampi, am 28.06.2026

### Zutaten

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| <b>1 kleine</b> Zwiebel  | <b>2 Stängel</b> Petersilie   |
| <b>6</b> Pfefferkörner   | <b>4 EL</b> Weißwein          |
| <b>3 EL</b> Meersalz   | <b>1</b> kleines Lorbeerblatt |
| <b>12</b> rohe Scampi mit Schale (Kaisergranate, frisch oder TK) | <b>1</b> Knoblauchzehe        |
| <b>1</b> Buchen-Chunk  | <b>3 EL</b> Olivenöl          |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

### Zubereitung

1. Zwiebel schälen, Petersilie waschen und die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Alles mit 1 l Wasser, Wein, Salz und Lorbeerblatt aufkochen und 10 Min. ziehen lassen.
2. Scampi kalt abspülen und abtropfen lassen. Den Sud erneut aufkochen, die Scampi hineinlegen und bei schwacher Hitze 6 Min. garen. Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Öl mischen. Die Scampi in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Dann längs halbieren und den Darmfaden entfernen. Die Schnittflächen mit Knoblauchöl bestreichen.
3. Die Kohle für den Kugelgrill vorglühen. Den Grill anschließend mit zwei Zonen vorbereiten, Deckel schließen und auf 150° aufheizen. Die Scampi mit der Schnittfläche nach unten über der direkten Hitze 30 Sek. grillen. Dann in die indirekte Hitze legen. Buchen-Chunk auf die Glut legen, Deckel schließen und die Scampi 3-5 Min. räuchern. Mit Quittensauce (siehe Rezept-Tipp unten) servieren.