

## Rezept

# Lemon Prawns

Ein Rezept von Lemon Prawns, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>2</b> Bio-Zitronen	<b>1 Bund</b> Dill
<b>1/2 TL</b> Fenchelsamen	<b>20</b> ungeschälte Garnelen (je etwa 50 g)
Salz	Pfeffer
<b>8 EL</b> Olivenöl	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 TL</b> scharfer Senf	<b>1 Prise</b> Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, Saft auspressen. Den Dill abbrausen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken, die Stängel ganz lassen. Den Fenchel grob mörsern oder hacken.
2. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und in eine große Schüssel geben. Vom Zitronensaft 2 EL abnehmen, den Rest mit Zitronenschale, Dillstängeln, 1/2 TL Salz, Pfeffer und 2 EL Öl verrühren. Über die Garnelen gießen und diese gut in der Marinade wenden. 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. Den Knoblauch schälen, fein würfeln und mit dem abgenommenen Zitronensaft, gehacktem Dill, Senf, übrigem Öl, Salz, Pfeffer und dem Zucker verrühren.
4. Garnelen aus der Marinade nehmen, ganz kurz abtropfen lassen, auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4 Minuten grillen, bis sie schön rot sind. In eine große Schüssel geben und mit der Zitronen-Knoblauch-Vinaigrette sowie einem großen Pack Papierservietten auf den Tisch stellen. Und zugreifen.