






Kaisergranat skandinavisch vom Grill

 Leicht  20 min  4 Personen

Zutaten

- 20-24 Kaisergranat
Art.-Nr. 83519 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Estragon
- 1 Bund Koriander
- 40 g Ingwer
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 150 g Butter
- Meersalz
- Lieblingsbrot, z.B. Bauerbrot
oder Baguette
- Grill mit Deckel (ohne
verlängert sich die Garzeit)

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Petersilie, Estragon und Koriander fein schneiden, Ingwer, Knoblauch und Chili in dünne Scheiben schneiden und mit Butter in ein feuerfestes Töpfchen geben.

Schritt 02

Die Glut im Grill sollte gleichmäßig durchgeglüht und von mittlerer Hitze sein. Kaisergranat auf dem Rost verteilen, den Topf mit der Butter ebenfalls auf den Grill stellen und Deckel schließen. Kaisergranat im geschlossenen Grill 2-3 Minuten garen, dann wenden und weitere 2-3 Minuten im geschlossenen Grill garen.

Schritt 03

Kaisergranat in eine feuerfeste Form geben und auf den Grill stellen. Mit der brodelnden Butter aus dem Töpfchen übergießen. Vorsicht, Griff ist heiß! Kaisergranat mit einer Zange durchmengen, salzen und mit Brot zum Stippen servieren. Kaisergranat ganz einfach mit den Händen essen: Kopf abdrehen, Panzer knacken (z.B. mit einem Nußknacker), auseinanderbrechen, das Fleisch lösen und genießen.

Tipps & Tricks

Dieses Rezept funktioniert auch hervorragend mit jeder anderen Art von Garnelen wie Argentinische Rotgarnele, Gamba Carabiniera oder Sea Tiger Garnele.

Die Butter passt auch zu gegrilltem Hummer oder Langustenschwänzen und schmeckt auch zu gedämpften Muscheln oder gekochten Krebsen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür