

Zwischengang Shrimps / Focaccia / Pesto / Aglio Rezeptteil 3 von 4 Shrimps mit Knoblauch-Öl

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
120 ml	Olivenöl
1 EL	Rosmarin
2	Knoblauchzehen
0,5 Bd	Petersilie
1	Zitrone
1 MSP	Kreuzkümmel
1	Chili
1 EL	Senf
1 TL	Paprika-Pulver
	Salz und Zucker

Vorbereitung

Die Shrimps säubern, schälen und je 3 Shrimps auf gewässerte Holzspieße stecken. Folgende Zutaten in eine Rührschüssel geben:

1. Zitrone - 1 TL Abrieb der Haut (nur das Gelbe) und der Saft
2. Knoblauch - geschält und sehr fein gehackt
3. Chili - halbiert, entkernt und sehr fein gewürfelt.
4. Rosmarin-Nadeln und Petersilienblätter - fein gehackt.

Zubereitung

Kreuzkümmel, Senf und Paprikapulver zu den o.a. Zutaten geben und alles mit einem Schneebesen glatt rühren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Das Olivenöl langsam dazu gießen und dabei ständig rühren, damit eine Emulsion entsteht. Die Sauce in eine längliche, feuerfeste Schale füllen.

Grillen

Grill mit hoher, direkter Hitze (ca 240 °C): Die Shrimps je Seite ca. 1 min. grillen (sie sollten innen noch leicht glasig sein) und dann in die Schale mit Marinade legen und warm halten.