



Stüssi's Grill-Coaching



Shrimps

Zutaten für 4 Personen

- 15 Shrimps
- 1 Chilischote
- 5 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Rucola
- 40 g Butter
- gemischte Pfefferkörner
- kleiner Bund Schnittlauch
- 2 Frühlingszwiebeln
- 3 Limetten

Zubereitung

- 1 Chilischote und Knoblauchzehen fein hacken
- 2 Olivenöl in vorgeheizte Gusspfanne giessen
- 3 Geschnittene Chilischoten und Knoblauch anbraten
- 4 Shrimps eine Minute auf Grillrost anbraten
- 5 40 Gramm Butter in die Pfanne geben und vermischen
- 6 Prise gemischter Pfefferkörner in Pfanne geben
- 7 Frühlingszwiebel Ringe schneiden und in Pfanne geben
- 8 Shrimps wenden nach einer Minute
- 9 Geschnittener Schnittlauch in Pfanne geben und Temperatur runterdrehen
- 10 Limettenzesten in die Pfanne geben und umrühren
- 11 Temperatur erhöhen und Shrimps in Pfanne geben
- 12 Rucola und vier Limettenschnitze auf Brett verteilen
- 13 Pfannen Inhalt auf Brett verteilen

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

