

RIESENGARNELEN

auf der Kirschholzplanke

// VALENTIN TV

1 Die Riesengarnelen vorbereiten:

Den **Panzer** dran lassen, so werden sie noch extra saftig. Darauf achten, dass der **Magen** entfernt ist vor dem Marinieren.

2 Für die **Marinade**: Etwas Abrieb von einer **Bio Zitrone** (nur das Gelbe, das Weisse schmeckt sonst bitter) Die restliche Zitrone auspressen und hinzufügen. Eine **Knoblauchzehe** reinpressen. 2 Esslöffel **Öl** hinzufügen. Einen Esslöffel **Sojasauce** sowie einen Esslöffel **Fischgewürz** beifügen. Je nach Geschmack kann auch **Rosmarin** noch beigefügt werden. Die Riesengarnelen für ca. **2 Stunden** in der Marinade ziehen lassen.

3 Das **Wood Grilling Plank Kirsche** für ca. **2 Stunden** in Wasser einlegen. Abtropfen, nach Geschmack noch mit Öl bestreichen und für ca. **10 Minuten im Grill** vorheizen.

4 Die **Riesengarnelen** auf dem **Wood Grilling Plank** platzieren und auf die **indirekte Seite** des Grills legen. Die restliche Marinade noch drüber streichen und die Rosmarinzwiege darauf legen. Deckel zu, Schieber auf, **20 Minuten bei 200 Grad im Grill fertig garen**.

Gut Glut und Mahlzeit!

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

- 1 Wood Grilling Plank Kirsche
- Riesengarnelen (z.B. Black Tiger Garnelen)
- 1 Biozitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Öl (z.B. Pflanzenöl)
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Fischgewürz (z.B. Grillgold´s Feines Gewürzsalz Fisch)
- Rosmarinzwiege

VORBEREITUNG 2 Stunden

ZUBEREITUNG ca. 1 Std.

Geeignet für: **KUGELGRILL, GASGRILL MIT DECKEL UND BACKROHR.**

