

Meeresfrüchte-Spieße vom Grill

Zutaten für: 4 Spieße

16	Stück	Riesengarnelen
8	Stück	Jakobsmuscheln
4	Stück	Calamaretti
1	Stück	Bio Zitrone (Schale und Saft)
2	Stück	Knoblauchzehen
2	TL	getrockneter Oregano
3	EL	Olivenöl
4	Stück	Spieße



Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten
Marinier-Zeit: 6 Stunden

Zubereitung:

Zu Beginn waschen wir die Meeresfrüchte und tupfen sie gründlich mit Küchenpapier trocken. Bei den Riesengarnelen überprüft ob der Darm entfernt wurde und die Tuben der Calamaretti schneidet zweimal ein (nicht durch!).

Für die Marinade nehmen wir eine Schüssel, in welche später auch die Meeresfrüchte passen, zur Hand. Schält den Knoblauch und hackt ihn sehr fein, dann zerdrückt ihn auf dem Schneidebrett und gibt den Knoblauch in die Schüssel. Mit einer feinen Reibe, reibt die Hälfte der Schale von eurer gewaschenen Bio-Zitrone in die Schüssel, achtet darauf, dass ihr nur die Schale und nichts Weißes erwischt. Fügt nun noch einen Teelöffel Zitronensaft, den Oregano und das Olivenöl zu den Meeresfrüchten und vermengt alles gut mit einander. Stellt die Schüssel abgedeckt für ca. 6 Stunden in den Kühlschrank zum Marinieren.

Wenn ihr Holzspieße benutzt, solltet ihr diese zwei Stunden, bevor ihr alles aufspießt, in Wasser einlegen. Dadurch entziehen sie dem Grillgut später keine Flüssigkeit und lassen sich leichter wieder lösen.

Steckt nun die Meeresfrüchte auf eure Spieße und grillt sie bei direkter Hitze für ca. 2 Minuten von jeder Seite, sie sollten nur etwas Farbe nehmen, damit sie nicht trocken werden.

Vor dem Servieren gebe ich noch etwas Olivenöl über die Spieße und würze sie mit etwas Meersalz. Die restliche Zitrone könnt ihr in Spalten schneiden und zu den Spießen reichen; auch etwas Chilibutter (das Rezept findet ihr auf www.timskitchen.de) passt hervorragend dazu.

Jetzt lasst euch diesen Leckerbissen schmecken, guten Appetit!