

CHILISHRIMPS MIT KNOBLAUCHGLASUR

Vorbereitung: ca. 25 Minuten | Für 4 Personen | Einfach | 160 kcal pro Person

GRIMBERGEN BLANCHE:

Mit einem Hauch von Koriander und einer leichten Zitronennote ist das Grimbergen Blanche die perfekte Ergänzung zu den süß-scharfen Chilishrimps.

ZUTATEN:

6 Riesenkrevetten, mit Schale	2 Zweige Rosmarin
2 Chilis (Peperoncini)	2 Zweige Zitronenthymian
4 Knoblauchzehen	½ Bund Petersilie, glatt
2 EL Olivenöl	Salz
1 EL Ahornsirup	Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

1. Die Riesenkrevetten bis zum Schwanzstück schälen, längs halbieren und in eine Schüssel geben. Die Chilis entkernen und zusammen mit dem Rosmarin fein hacken. Zu den Riesenkrevetten geben und etwas marinieren lassen.
2. Die geschälten Knoblauchzehen mit dem Olivenöl sowie dem Ahornsirup mit Hilfe eines Stabmixers fein mixen. Die marinierten Krevetten mit Salz würzen und mit etwas Olivenöl in einer Bratpfanne scharf anbraten. Die Knoblauchglasur dazugeben und die Hitze um die Hälfte reduzieren. Für etwa weitere 5 Minuten unter gelegentlichem Schwenken anrösten. Den gehackten Zitronenthymian sowie die geschnittene Petersilie dazugeben. Kurz durchschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken, und die Krevetten auf Spiesschen servieren.
3. Die Schärfe des Chilis dann stilvoll mit einem Grimbergen Blanche ablöschen.

TIPP:

Wer es etwas schärfer mag, kann die Chilis im Rezept verwenden, ohne sie zu entkernen.

