

Karamellierte Garnelen

ZUTATEN:

- 100 ml Honig
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Limetten
- Chilischoten nach Bedarf
- 36 Garnelen
- 2 g frisch geriebener Ingwer
- Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG:

Bereitet zunächst die Marinade für die Garnelen zu: reibt den Ingwer, presst den Knoblauch mit einer Knoblauchpresse oder hackt ihn ganz fein, reibt die Schale einer Limette und presst deren Saft aus. Den Saft siebt ihr dann am besten noch einmal, damit die Kerne und das grobe Fruchtfleisch herausgesiebt werden.

Gebt den Honig in einen kleinen Topf und gebt dann den Saft der Limette, den Knoblauch, den Ingwer, die Limettenschale, Salz, Pfeffer und wenn ihr mögt, etwas Chili hinzu. Das Ganze zum Kochen bringen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Marinade dann beiseitestellen und abkühlen lassen.

Putzt eure Garnelen, schält sie und entfernt Darm und Schwanz. Die zweite Limette in Scheiben schneiden und die Scheiben dann vierteln. Jetzt spießt ihr die Garnelen abwechselnd mit den Limettenscheiben auf einen Holzspieß.

Legt eure Garnelenspieße für 15-20 Minuten in die Marinade und wendet sie hin und wieder. Dann die Spieße gut abtropfen lassen und von beiden Seiten in einer heißen Pfanne anbraten. Vor dem Servieren mit dem Rest der Marinade bestreichen und genießen.