

## Garnelen mit asiatischen Aromen



### ZUBEREITUNG

Schälen Sie zunächst die Garnelen. Im Anschluss spülen Sie sie unter fließendem, kaltem Wasser ab, lassen sie auf einem Blatt Küchenpapier abtrocknen und geben sie dann in eine kleine Schale oder Schüssel.

Zum Marinieren beträufeln Sie die Garnelen mit dem Olivenöl (ein wenig davon zum Garen übrig lassen), würzen Sie die Meeresfrüchte mit Salz und Pfeffer und fügen Sie die Limettenblätter, den in Scheiben geschnittenen Ingwer, die Schale einer halben Zitrone und einen Teelöffel Agavendicksaft hinzu.

Massieren Sie die Mischung ein paar Sekunden lang sanft ein, dann mit einem Teller abdecken und für ca. 2 Std in den Kühlschrank stellen. Je länger die Garnelen in der Marinade liegen, desto intensiver wird der asiatische Geschmack.

Nach Ablauf der Zeit nehmen Sie die Garnelen aus der Marinade, lassen sie abtropfen und trocknen sie gründlich ab.

### ZUTATEN

für 4 Personen

**4** schwarze Bio-Tigergarnelen

**1 dl** Olivenöl

**4** Limettenblätter

**1 Stück** Ingwer

**½** Zitrone, die Schale

**1 TL** Agavendicksaft

Salz und Pfeffer  
nach Geschmack

**4** Passionsfrüchte

Frische Sprossen  
zur Dekoration

### Arbeitszeit:

2 Stunden 30 Minuten

### Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Im nächsten Schritt erhitzen Sie das restliche Öl in einer beschichteten Pfanne, geben die Garnelen hinein und braten sie auf jeder Seite 1-2 Min an.

Währenddessen können Sie die Kerne aus der Passionsfrucht entfernen und in ein kleines Glas geben.

Wenn die Garnelen gar sind, trocknen Sie sie noch einmal ab und servieren sie dann in kleinen Schälchen mit den Passionsfruchtkernen und einigen Sprossen.

---

---

**Arbeitszeit:**

2 Stunden 30 Minuten

**Rezept von:**

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

---

---