

Geplankte Garnelen mit Chili & Zitrone

Stimmen: 1

Bewertung:

5

Sie: [Rezept](#)

Bitte [drucken](#)

bewerte

das

[Rezept!](#)



Was ein Aroma! Sanfter Rauchgeschmack von der Ahorn-Planke, die Säure der Zitrone, eine dezente Schärfe durch die Chilis - das ist Geschmack pur! Die Garnelen bleiben bei dieser Zubereitungsart besonders saftig, da sie schonend gegart werden und keine direkte Flamme abbekommen. Ein Genuß für alle Seafood-Liebhaber! Viel Spaß beim Nachmachen!

Zutaten

- 6 Garnelen
- 1 Zitrone
- 1 Chili-Schote
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Portionen: Portion

Anleitungen

1. Zunächst wird die Einmal-Grillplanke für mindestens 30 Minuten gewässert. Das sorgt in erster Linie dafür, dass die Planke nicht sofort Feuer fängt, wenn man sie auf den Grill legt. Falls Tiefkühl-Garnelen verwendet werden, sollten diese schonend aufgetaut und gewaschen werden. Die Chili und der Knoblauch wird fein gehackt und mit etwas Öl, sowie Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrührt. In dieser Marinade schwenkt man die Garnelen gut durch und gibt sie (am besten in einem Gefrierbeutel) für 2-3 Stunden in den Kühlschrank zum durchziehen. Die Zitrone wird in Scheiben geschnitten und die Scheiben werden auf die gewässerte Planke gelegt. Darauf verteilt man dann die marinierten Garnelen.
2. Der Grill wird auf 180 °C direkte Hitze vorgeheizt und die Planke wird direkt über der Glut, bzw. über einem Brenner platziert, so dass sie direkte Hitze von unten abbekommt und anfängt zu glimmen. Da die Einmalplanke recht dünn ist, und die Garnelen kaum Gewicht haben, verbiegt sich die Planke bei direkter Hitze ein wenig, was aber nicht weiter schlimm ist. Bei geschlossenem Deckel lässt man die Garnelen etwa 10-15 Minuten bei direkter Hitze garen.

[Dieses Rezept teilen](#)