



## Gewürzöl-Garnelen

2-4 Portionen

8 Riesengarnelen ohne Kopf, mit Schale (Gr. 6/8)  
4 Zweige Thymian  
12 Salbeiblätter  
½ Bund glatte Petersilie  
20 g Ingwer  
1-2 Knoblauchzehen  
1 EL Fenchelsaat  
1 EL Pul Biber [scharfes Paprikapulver]  
1 Bio-Orange  
1 Bio-Limette  
1 TL schwarze Pfefferkörner  
1 EL grobes Meersalz  
8 EL Olivenöl

Thymianblätter von den Stielen zupfen

Petersilie grob hacken

Salbeiblätter in Streifen schneiden

Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden

Knoblauch pellen, entkeimen und grob hacken

von der Orange und der Limette die Schale abraspeln

Garnelen samt Schale längs aufschneiden (Butterfly) oder längs halbieren und entdarmen,

Kräuter, Knoblauch, Ingwer, Orangen- und Limettenschalen. Fenchelsaat, Pfefferkörner und Meersalz in die Moulinette geben und fein hacken. Die Masse mit dem Olivenöl verrühren und die Garnelen darin 1 Stunde marinieren. Zum Grillen aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen.