



## 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.