



## **Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet**

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

### **Zeitaufwand**

a. 40 Minuten + ca. 40 Minuten  
Wartezeit

### **Schwierigkeitsgrad**

leicht

### **Personenanzahl**

4 Personen

## Zutaten

1 Stück	Ingwer (ca. 20g)
1	rote Chilischote
2	Bio-Limetten
1/2 TL	brauner Zucker
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
8 EL	Öl
8 Stängel	Zitronengras
24	rohe, geschälte Garnelen (à ca. 20 g)
2	Salatgurken
nach Bedarf	Ciabattabrot
1	Alu-Grillschale

..und dazu Blanchet Rosé de France  
Trocken

## Zubereitung

1

Ingwer schälen und fein hacken. Chilischote längs einschneiden, entkernen, waschen und sehr fein hacken. Limetten heiß waschen, abtrocknen und von 1 Limette die Schale in feinen Streifen abziehen. Limetten auspressen. Limettensaft, Pfeffer und braunen Zucker verrühren. Öl darunterschlagen. Limettenschale und Ingwer unterrühren.

2

Äußere Blätter des Zitronengrases entfernen. Zitronengras waschen. Garnelen am Rücken längs einschneiden und den dunklen Darm entfernen. Garnelen waschen, trocken tupfen und jeweils in der Mitte durchstechen. Jeweils 3 Garnelen auf einen Zitronengrasstängel stecken. Garnelenspieße mit der Hälfte der Chili-Marinade einstreichen, zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.

3

Gurken waschen, in dünne Scheiben hobeln. Übrige Chili-Marinade salzen und mit den Gurken mischen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

4

Garnelen evtl. trocken tupfen und in einer Grillschale von jeder Seite 2 bis 3 Minuten grillen. Mit Salz

würzen. Gurkensalat nochmals  
abschmecken. Mit Ciabattabrot  
servieren.

Diese Website wurde mit toujou gebaut