



# Dublin Bay Prawns mit Thymian

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 6m
- **Fertig in** 16m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '16', 'cook_time' : '6m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Einfache, edle Fingerfood, schnell gemacht und dabei so... lecker

## Zutaten

- 8 Stück Prawns ohne Darm, nach Größe, küchenfertig
- 2 El Olivenöl
- 20 g weiche Butter
- ½ Tl gehackter oder mit etwas Salz geriebener Knoblauch
- 1 Tl frischer, gehackter Thymian
- Saft ½ Zitrone
- 2 El gehackte, krause Petersilie
- Etwas Balsamico Emulsion
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kräuteremulsion:

### Schritt2

Die Butter mit einem El Olivenöl, dem Knoblauch, Meersalz und Pfeffer zu einer glatten Kräuterbutter verrühren, den Zitronensaft und die Kräuter dazugeben.

### Schritt3

Den Darm der Prawns ziehen, (Auf der Rückenseite leicht einschneiden)

### Schritt4

Unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen

### **Schritt5**

In etwas heißem Olivenöl ganz kurz von beiden Seiten bei mittlerer Hitze anbraten, nur bis die rosa Farbe hervor tritt.

### **Schritt6**

Danach die Prawns mit der Kräuteremulsion bedecken und für weitere 2 min. unter den Grillschlangen fertig garen. Glasig halten, keinesfalls übergaren.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Auf kleinen Tellern anrichten und die Buttersoße und etwas Balsamico Emulsion darüber geben.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** garnelen, prawns, Thymian

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/dublin-bay-prawns-mit-thymian/>