

# Garnelen mit Kräuter-Zitronenbutter, in der Folie gegrillt

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nur das Beste vom Rost, wird ihre Gäste begeistern

## Zutaten

- 12 rohe Garnelen à 30, küchenfertig ohne Schale und Darm
- 150 g Butter
- 1/2 rote Peperoni, gewürfelt
- 1 Knoblauch Zehe, gerieben
- 2 El glatte Petersilie, gehackt
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- 1 Schälchen Gartenkresse, gehackt
- Saft 1/2 Zitrone, etwas Abrieb
- 1 Zitrone in dünnen Scheiben
- Grobes Salz, Pfeffer
- Alufolie

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Butter mit den Peperoni Würfeln, dem Knoblauch und den Kräutern mischen und mit dem Zitronensaft/Abrieb, Knoblauch, Salz und Pfeffer pikant würzen.

### Schritt2

Zu einer Rolle formen und in Klarsichtfolie zunächst kalt legen.

### Schritt3

Die Garnelen unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft würzen.

#### **Schritt4**

Jeweils 3 Stück auf ein Stück Alufolie legen (28x40 cm groß) und mit einer dicken Scheibe Kräuterbutter belegen, darüber eine Zitronenscheibe geben.

#### **Schritt5**

Die Folie einschlagen und an den Seiten gut verschließen.

#### **Schritt6**

Für ca. 10 min. auf den nicht zu heißen Grill legen, keinesfalls zu heiß über der Glut, nicht übergaren.

#### **Schritt7**

In der Folie servieren, dem Gast nicht das tolle Aroma vorenthalten, dass man beim Öffnen genießen kann.

#### **Schritt8**

Dazu knuspriges Baguette reichen.

**Rezeptart:** Fischzubereitungen für den Grill, Schnelle Rezepte **Tags:** edel, garnelen, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/garnelen-mit-kraeuter-zitronenbutter-in-der-folie-gegrillt/>