

Garnelenspieße am Rosmarinzweig gebraten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frisch, leicht, sommerlich, einfach und schnell gemacht hm....

Zutaten

- 20 Stück kleine Scampi, geputzt, küchenfertig
- 4 Rosmarinzweige
- 1 reife, aber feste Avocado in dünnen Scheiben
- ½ kleine, frische Ananas in 1 cm großen Würfeln
- 1 kleine, vollreife Mango in 1 cm großen Würfeln
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Für die Marinade:
- 250 ml Geflügelfond
- ½ Chilischote
- ca. 10 g geriebener Ingwer
- Etwas Zitronengras
- 2 El heller Balsamico
- 2 El Walnussöl
- Etwas frisch gezupfte Zitronenmelisse in feinen Streifen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Marinade und das Ananas - Mangokompott :

Schritt2

Den Geflügelfond mit Balsamico aufkochen, den Ingwer, Zitronengras und die Chilischote dazu geben und ca. 10 min. ausziehen lassen, danach passieren.

Schritt3

Abkühlen lassen, das Walnussöl unterrühren.

Schritt4

Die Ananas - und Mangowürfel unterheben, etwas zusammen durchziehen lassen, nachschmecken.

Schritt5

Die küchenfertigen Scampi auf Spieße stecken, salzen und pfeffern.

Schritt6

In heißem Olivenöl von beiden Seiten höchstens eine ½ min. bei mittlerer Hitze anbraten, „absteifen“ lassen.

Schritt7

Die Pfanne zurückziehen, leise nachgaren lassen, keinesfalls übergaren, etwas glasig lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Avocado halbieren und den Kern entfernen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Schritt10

Auf einem gekühlten Vorspeiseteller exakt, fächerförmig auslegen, mit etwas frisch gemahlen Pfeffer würzen.

Schritt11

Das Ananas - Mangokompott darüber geben und die restliche Marinade über die Avocados träufeln.

Schritt12

Obenauf die Rosmarin - Garnelenspieße setzen und mit feinen Streifen von Zitronenmelisse garnieren.

Rezeptart: Fischzubereitungen für den Grill, Schalen- und Krustentiere **Tags:** ananas, avocado, carpaccio, garnelen, mango, rosmarin, spieß

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/garnelenspiesse-am-rosmarinzweig-gebraten/>