



Alpengarnelen mit Zitronendip

Von der Feuerplatte für 6 Personen

ZUTATEN

- 18 Alpengarnelen
- 1 Limette
- 2 Zitronen
- grobes Meersalz, Pfeffer
- Olivenöl
- 1 Zehe Knoblauch, Petersilie, Chiliflocken

VOR- UND ZUBEREITUNG

1. Für den Dip den Knoblauch mit Salz zu einer Paste verarbeiten, mit Olivenöl dem Abrieb der Limette und dem Saft der Limette, den Chiliflocken und der Petersilie zu einem Dip verrühren und beiseite stellen.
2. Die Zitronen in Scheiben schneiden.
3. Die Garnelen und Zitronenscheiben auf der Feuerplatte auf sehr hoher Hitze von jeder Seite ca. 4 Minuten grillen, bis sie schon Röstaromen entwickeln. Von der Platte nehmen und auf einer Servierplatte anrichten und mit dem Dip beträufeln.

<u>Hilfsmittel:</u>	Monolith oder Feuertonne mit Stahlplatte
<u>Grillen:</u>	ca. 6-8 Minuten
<u>Grillmethode:</u>	direkte große Hitze (ca. 300 °C)
<u>Schwierigkeit:</u>	leicht