

VERPOORTEN Grilled Tigers Home-Party

Zutaten

Neue Grillrezepte für Gourmets am Rost "VERPOORTEN Grilled Tigers Home-Party"

(für 3 Spieße)

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

9 Stück Black Tiger Prawns (Garnelen, geschält)

3 Stück Zitronengras

1 Stück Limette (nur die Schale mit einem Sparschäler schälen und beim Einlegen verwenden)

1/4 Baby-Ananas

6 Cocktailtomaten

5 g Ingwer

2 Zehen Knoblauch

100 ml Sahne

100 g Crème fraîche

1 Bund Ruccola-Salat

Salz und Pfeffer (Limonenpfeffer)

1 Tüte Krabbenchips

3 Aluminiumschalen

1 Gefrierbeutel oder Vakuumbbeutel



Zubereitung

1) Einen Tag vor dem Grillen dem Zitronengras die erste Ummantelung abnehmen und die Spitze abschneiden. Abwechselnd die Garnelen, Tomaten und Ananasstücke auf den "Zitronengrasspieß" aufstecken. Nun die vorbereiteten Spieße mit grob geschnittenem Ingwer, Limettenschale (Zesten), grob gestoßenem Knoblauch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zitronengrasresten in Gefrierbeutel einlegen und möglichst ohne Sauerstoff verschlossen im Kühlschrank ziehen lassen.

2) In einer Aluminiumschale die Sahne und Crème fraîche auf dem Grill zum Kochen bringen. Zeitgleich in einer weiteren Aluminiumschale am Außenbereich des Grills die Krabbenchips erwärmen und die Spieße auf einem Krepppapier von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die VERPOORTEN-Marinade von den Spießern der kochenden Sahnemischung begeben, kurz aufkochen lassen und mit einem feinen Sieb in eine weitere Aluminiumschale sieben. Den Ruccola beifügen und am Rand des Grills bei den Krabbenchips warmstellen.

3) Jetzt noch schnell die Spieße grillen, anrichten und genießen. Wir wünschen viel Spaß beim Grillen!

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Grilled Tigers Home-Party](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de