



## Crevetten auf Holzbrett grilliert

Grill, KSW 26.06.2015, Vorspeisen

**vorbereitung** 20 • **kochen** 10 Grill • **portionen** 4 • **schwierigkeitsgrad**  
Leicht • **quelle** Coop Chill and Grill

### ZUTATEN

1 Grillholz (Rotzeder oder  
Buche)

16 rohe Riesencrevetten ohne  
Kopf, bis auf das Schwanzende  
geschält

3 Knoblauchzehen

2 Limetten, nur Saft

1 Orange, nur Saft

1 TL getrockneter Thymian

1 Msp. Curry

2 EL Olivenöl

2 Prisen Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

komplett im Wasser liegt.

Ideal sind Rotzederhölzer es können aber auch Buchenhölzer verwendet werden. Wichtig ist, unbehandeltes Holz.

### ZUBEREITUNG

Marinieren ca. 30 Min vorher

Crevetten waschen, trocken tupfen. Knoblauch pressen, mit der Hälfte des Limettensaftes, dem Orangensaft, Thymian und Curry verrühren, Crevetten damit bestreichen. Ca. 30 Min. zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Das Brett etwas abtropfen lassen und auf den Grill legen. Den Deckel schliessen, ca. 1 Min. erhitzen, Brett wenden. Die Crevetten aus der Marinade nehmen und aufs Brett legen.

Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Crevetten zugedeckt über mittelstarker Glut bzw. auf mittlerer Stufe ca. 5–10 Min. grillieren.

Servieren:

Den restlichen Limettensaft mit dem Öl verrühren, würzen. Die Crevetten mit dem Limettenöl beträufelt servieren.

### NOTIZEN

Holzbrett etwa 2 - 4 Std. in Wasser einlegen. Dabei sollte das Brett gut beschwert werden, damit es