



## Garnelen Spieß mit Pilzen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Schwer

### *Zutaten für 4 Personen:*

- 16 King Prawns mit Schale **von Escal**
- 16 frische oder getrocknete Shiitake-Pilze
- 1 Teelöffel gepresster Koriander
- 3 gepresste Knoblauchzehen
- 1 Stange Zitronengras
- Schale von 1 Limette
- Saft von 1 Limette
- 15 cl natives Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 4 Spieße



### *Zubereitung:*

1. Die Garnelen am Vortag im Kühlschrank auftauen lassen oder 1 Stunde lang in kaltes Wasser legen.
2. Die Garnelen schälen und mit den Shiitake-Pilzen so auf die Spieße stecken, dass sich die Shiitake-Pilze in der Mitte der Garnelen befinden.
3. Das Olivenöl, den Koriander, den Knoblauch, den Limettensaft, die Limettenschale und das fein gehackte Zitronengras vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Spieße mit der Marinade übergießen und die Marinade mindestens 15 Minuten (bis zu einer Nacht) einziehen lassen.
5. Die Spieße in eine Pfanne legen und 2 Minuten auf jeder Seite braten (Die Zubereitung kann auch auf einem Grill erfolgen).
6. Die Spieße auf einem Teller anrichten und zum Beispiel mit Reis und Aioli servieren.