



Kammuschel-Garnelen-Spieße

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Kochzeit: 2-3 Minuten (zzgl. 60 Minuten für die kandierten Zitronen)

Zutaten für 4 Personen:

Für die Spieße

300g White Tiger Garnelen, roh von Escal

200g Kammuscheln von Escal

4 Holzspieße

Für die kandierten Zitronen

4 gelbe Zitronen

4 Limetten

10g Salz

50g Zucker

Für die Marinade

15cl natives Olivenöl

1 gepresste Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Garnelen und Kammuscheln nach Packungsanweisung am Vortag auftauen oder 60 Minuten in lauwarmes Wasser legen.
2. Die Zitronen und die Limetten halbieren und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. 50 g Zucker und 10 g Salz hinzugeben und für eine Stunde kochen. Die Zitronen und die Limetten abkühlen lassen, anschließend in Viertel schneiden und beiseite legen.
3. Die Garnelen und die Kammuscheln im Wechsel mit den Zitronen und den Limetten auf die Holzspieße piksen.
4. Das Olivenöl mit dem gepressten Knoblauch vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade über die Spieße gießen und für mindestens 15 Minuten (maximal über Nacht) einlegen.
5. Die Spieße 2 bis 3 Minuten pro Seite grillen und servieren.