



# Garnelenspieße am Rosmarinzweig gebraten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frisch, leicht, sommerlich, einfach und schnell gemacht hm....

## Zutaten

- 20 Stück kleine Scampi, geputzt, küchenfertig
- 4 Rosmarinzweige
- 1 reife, aber feste Avocado in dünnen Scheiben
- ½ kleine, frische Ananas in 1 cm großen Würfeln
- 1 kleine, vollreife Mango in 1 cm großen Würfeln
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Für die Marinade:
- 250 ml Geflügelfond
- ½ Chilischote
- ca. 10 g geriebener Ingwer
- Etwas Zitronengras
- 2 El heller Balsamico
- 2 El Walnussöl
- Etwas frisch gezupfte Zitronenmelisse in feinen Streifen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Marinade und das Ananas - Mangokompott :

### Schritt2

Den Geflügelfond mit Balsamico aufkochen, den Ingwer, Zitronengras und die Chilischote dazu geben und ca. 10 min. ausziehen lassen, danach passieren.

### **Schritt3**

Abkühlen lassen, das Walnussöl unterrühren.

### **Schritt4**

Die Ananas - und Mangowürfel unterheben, etwas zusammen durchziehen lassen, nachschmecken.

### **Schritt5**

Die küchenfertigen Scampi auf Spieße stecken, salzen und pfeffern.

### **Schritt6**

In heißem Olivenöl von beiden Seiten höchstens eine ½ min. bei mittlerer Hitze anbraten, „absteifen“ lassen.

### **Schritt7**

Die Pfanne zurückziehen, leise nachgaren lassen, keinesfalls übergaren, etwas glasig lassen.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Die Avocado halbieren und den Kern entfernen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

### **Schritt10**

Auf einem gekühlten Vorspeisenteller exakt, fächerförmig auslegen, mit etwas frisch gemahlen Pfeffer würzen.

### **Schritt11**

Das Ananas - Mangokompott darüber geben und die restliche Marinade über die Avocados träufeln.

### **Schritt12**

Obenauf die Rosmarin - Garnelenspieße setzen und mit feinen Streifen von Zitronenmelisse garnieren.

**Rezeptart:** Fischzubereitungen für den Grill, Schalen- und Krustentiere **Tags:** ananas, avocado, carpaccio, garnelen, mango, rosmarin, spieß

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/garnelenspiesse-am-rosmarinzweig-gebraten/>