

Garnelen mit Räucherlachs mantel



Zutaten für sechs Personen:

24 größere Partygarnelen

12 Kirschtomaten

ca. 100 g Räucherlachs

Marinade:

2 EL Zitronensaft

1/2 TL Salz

1 EL gemahlener Koriander

frisch gemahlener Pfeffer

65 ml Olivenöl

2 EL gehackter Dill

Garnitur:

einige frische Dillstängel

2 Zitronen

Besondere Hilfsmittel:

6 längere Holzspieße

1. Zitronensaft, Salz, Koriander, Pfeffer, Olivenöl und Dill in größerer Schüssel vermischen.

2. Garnelen in die Marinade geben und zugedeckt ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Lachs in 8 mm breite Streifen schneiden.

4. Einen Lachsstreifen um jede Garnele wickeln.

5. Je vier Garnelen und vier halbe Kirschtomaten abwechselnd auf einen Holzspieß stecken. Garnelen nochmals mit der Marinade beträufeln.

6. Mit Zitronenscheiben und Dill garnieren.

Hinweise:

Vorspeise bei Einladungen oder zum "Mitbringen". Dazu reicht man Pain Boulot oder Parisienne.

Als Häppchen rechnet man pro Person mit 2 Stück Garnelen (Bei einem größeren Häppchen- Buffet).

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 140 min, Vorspeisen, Partygerichte, kaltes Buffet, Häppchen, Meeresfrüchte, Krustentiere, amerikanisch, Cajun, kreolisch

Rezeptanregung: Mullin, Sue: Kreolische Küche. Köln 1995, Könemann, S. 30
Anpassung und Foto: Walter
Stand 07.01.2024