



Gegrillte Pacific Prawns mit Kräuterbutter

Zeitaufwand: 45 Min. / Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

1 Pacific Prawns King Size »

80 g Butter

1 Knoblauchzehe(n)

2 kleine Orange(n)

12 Kalamata-Oliven (entsteint)

2 EL Butter

1 kleine Fenchelknolle

1 Bund(e) Schnittlauch

4 Zweige Estragon

4 Zweige Kerbel

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

einige TL Zitronensaft

Zubereitung

1. Garnelen nach Packungsanweisung auftauen, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Butter glattrühren.
3. Knoblauch schälen, fein hacken und mit etwas Salz im Mörser fein zerreiben.
4. Zur Butter geben und mit Pfeffer, Paprikapulver und Zitronensaft abschmecken.
5. Kräuter waschen, fein schneiden und unterrühren.
6. Fenchel putzen, Strunk entfernen und Knolle in Streifen schneiden.
7. Orangen so dick schälen, dass auch die weiße Innenhaut mit entfernt wird.
8. Orangen in Scheiben schneiden.
9. Garnelen, Orange, Fenchel und Oliven mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 10.** Auf 2 Stück Alufolie verteilen.
- 11.** Kräuterbutter darauf geben und Folie darum fest zu Päckchen schließen.
- 12.** Etwa 15 Minuten auf dem heißen Grill garen.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!