

Garnelen marinieren & grillen: *Teppan Yaki Rezept*

6 Stück

Zutaten

- 1 kg** Garnelen
- 50 g** Ingwer
- 5** Knoblauchzehen
- 180 ml** Kokosmilch
- 60 g** Chilipaste
- 2 EL** Limettensaft
- 2 EL** brauner Zucker
- 1 EL** Salz
- 2 EL** Pflanzenöl
- 150 g** Mayonnaise
- 1 EL** Misopaste
- 1 EL** Sojasauce
- 3** Zweige Koriander
- Limette (zum Servieren)



Halloumi Spieße mit Zucchini: *Teppan Yaki Rezept*

Zubereitung

1. Ingwer und Knoblauch fein würfeln und in eine große Schüssel geben. Kokosmilch, Chilipaste, Limettensaft, braunen Zucker und Salz hinzugeben. Dann in Öl einrühren. Garnelen hinzugeben, gut vermengen und mindestens 15 Minuten oder bis zu 4 Stunden ruhen lassen. Für die Miso-Mayonnaise Misopaste, Mayonnaise und Sojasauce in einer kleinen Schüssel glattrühren.
2. Die Garnelen aus der Marinade nehmen. Die Marinade in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Hitze mit dem Bratsensor auf 120 °C verringern und die Marinade reduzieren. Beim Simmern von Zeit zu Zeit rühren, bis sie cremig ist. Die Sauce sollte ausreichend dick sein, um die Rückseite eines Teelöffels zu bedecken.
3. Die Garnelen auf der mit Pflanzenöl bestrichenen Flex Teppan Yaki Platte mit dem Bratsensor auf 180 °C erhitzen und ca. 5–7 Minuten von allen Seiten grillen. Mit Sauce, Koriander, Limettenspalten und Miso-Mayonnaise servieren.

Guten Appetit!