

Riesencrevetten vom Grill mit fruchtig-pikantem Möhren-Orangengemüse

Kategorie	Meeresfrüchte
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	45 Minuten

Die ungewöhnliche Gemüsebeilage harmoniert ausgezeichnet mit dem saftigen Fleisch der Riesencrevetten.....



Mise en place

400 g Riesencrevetten mit Schale

4 EL Olivenöl
1 TL Milerb-Harissa
1 Prise Salz
schwarzer Pfeffer

500 g Bundmöhren

2 Bio-Orangen

125 g schwarze Oliven
1 kleiner Stangensellerie

6 EL Olivenöl
Saft von 1 Zitrone
2 TL Milerb-Harissa
1 TL Milerb-Knoblauch
1 EL flüssiger Honig
schwarzer Pfeffer

1 Prise Zucker

Zubereitung

Von den Riesencrevetten den Kopf mit dem Darm entfernen, dann abspülen und trockentupfen.

in einer Schüssel miteinander vermengen.
Die Crevetten mit der Marinade bestreichen und kühl stellen.

waschen, vom Grün befreien und die Haut sauber bürsten, danach einmal längs halbieren.

waschen und mit der Haut in 8 - 12 Spalten teilen.

Oliven halbieren und entsteinen, beiseitestellen,
vom Stangensellerie die inneren, zarten Stengel heraustrennen,
waschen, falls nötig entfädeln und fein hacken.
Einige Blätter zur Dekoration aufheben.

Aus allen Zutaten eine Marinade rühren, Möhren und
Orangenspalten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit
der Marinade bepinseln.

Orangenspalten zusätzlich mit wenig Zucker bestreuen und das
Möhren-Orangengemüse unter dem Backofengrill auf der
zweitobersten Schiene 10 bis 12 Minuten golden überbacken.
Zwischendurch kontrollieren, dass nichts anbrennt.

Vor dem Servieren die Crevetten auf jeder Seite kurz grillen und
zusammen mit dem Ofengemüse anrichten. Mit Oliven und dem
Stangensellerie bestreut an den Tisch bringen. Dazu passt knuspriges
Bauernbrot und ein gekühlter Rosé.