



Zweierlei Crevetten - Crevettenspiess und Crevette mit Gurken-Relish

Gegrillt von Max Heinzer und Helmi Sigg

| | |
|--------|---|
| 300 g | Crevetten, fein gehackt |
| 4 | Kaffirlimettenblätter, fein gehackt |
| 1 | Limette (Saft davon) |
| 1 EL | grüne Currypaste |
| 1 | Ei, verquirlt |
| 1 Stk. | Spargelbohne, in feine Scheiben geschnitten |
| 2 EL | Fischfond |

Alles zu einer feinen Masse rühren, die Masse an den oberen Teil eines Holzspiesses drücken, und kurz kühl stellen. Spiesse vorsichtig in einer Aluschale grillieren.

| | |
|---------|---|
| 4 Stk. | Riesencrevetten |
| 1 KL | Kardamom gemahlen, Szechuanpfeffer, Koriander |
| 1 Prise | Meersalz |
| Etwas | Zitronenöl |

Riesencrevetten mit Gewürzen und Öl marinieren, kurz einziehen lassen, danach grillieren

Gurken-Relish:

| | |
|-------|--|
| 4 EL | Wasser |
| 3 EL | Zucker |
| 3 EL | Essig |
| Etwas | Salz |
| 1 | Chilischote, geschnitten |
| ¼ | Salatgurke, in kleine Würfel geschnitten |
| 2 | Schalotten, in Streifen geschnitten |

Alles vermischen und fertig!