

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Yulia Haybäck



## Knoblauchgarnelen

Köchin: Yulia Haybäck

### Zutaten:

500 g Riesengarnelen  
5 Knoblauchzehen  
Saft und Schale von 1/2 Zitrone  
80 ml Sherry  
etwas Öl  
Salz, Pfeffer  
Petersilie zum Bestreuen

### Zubereitung:

Knoblauch fein hacken, die Garnelen in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz, dem Sherry, dem Zitronensaft und der Schale, und dem Knoblauch etwa 1,5 Stunden ziehen lassen.

Die Garnelen herausnehmen. Bei 220°C die Spiesse von beiden Seiten Grillen bis sie rosa sind (je nach Größe 2-3 Minuten. Die Marinade in einem Pfännchen aufkochen, 2 Minuten köcheln lassen und dazu servieren. Eventuell mit frischer Petersilie servieren.

Grilldauer: 5 Minuten direkt  
Grilltemperatur: 200°C