

Garnelen-Pflanzerl mit Meerrettich-Dip

Für die Garnelen-Pflanzerl:

500g	Garnelen
1 EL	gehackter Basilikum
2 St.	Knoblauchzehen
1 St.	Eiweiß
100g	Semmelbrösel
1	Zitrone, Abrieb
10g	geriebener Ingwer
1 Schuss	Sojasauce
1 Prise	Cayenne-Pfeffer
½ TL	Meersalz

Für den Meerrettich-Dip:

100g	Sauerrahm
1 EL	Tafel-Meerrettich
1 EL	gehackte Petersilie
1 Schuss	Worcestershiresauce
1 Pr.	Meersalz

Für die Pflanzerl die Garnelen schälen, am Rücken mit einem kleinen Messer entlang schneiden und den Darm entfernen. Die Garnelen in feine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten vermengen. Die Masse 1 Stunde durchkühlen lassen und anschließend um geölte Holzspieße drücken. (am besten mit feuchten Händen arbeiten). Falls die Masse zu weich ist, zusätzlich Semmelbrösel dazugeben. Die Spieße auf den Grill legen und von beiden Seiten bei schwacher Hitze garen.

Für den Dip alle Zutaten vermengen und ebenfalls eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.