

Grillkartoffelsalat mit Fenchel und Schmand, Riesengarnele in Ahornsirup und Tabasco - Rezept von CHAR-BROIL®

Riesengarnele? Riesengenuss! Vor allem wenn sie wie in diesem Rezept noch von einem schmackhaften Grillkartoffelsalat mit Fenchel und Schmand begleitet wird. Abgerundet wird alles mit Ahornsirup als süße Komponente.

Zubereitungszeit: 20 Min. / 2 Std. Marinierzeit / 1 Std. 40 Min. Grillzeit

Portionen: 2

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für den Salat:
 - 2 große Kartoffeln
 - 1 Knolle Fenchel mit viel grün
 - 100 g Schmand
 - Salz
 - Zucker
 - natives Olivenöl
 - Zitrone
 - 4 Jumbo Garnelen (zusammen ca. 1 kg)
- Für die Marinade:
 - 2 EL Ahornsirup
 - 2 TL Tabasco grün
 - 4 cl Apfelsaft
 - Spritzer natives Olivenöl

Zubereitung

Schritt 1

Bei den Garnelen den Panzer auf der Oberseite einschneiden, den Darm entfernen und säubern.

Schritt 2

Alle Zutaten für die Marinade zusammenbringen, ggf. den Ahornsirup kurz auf dem Seitenbrenner erwärmen, die Garnelen marinieren und mindestens 2 Stunden abgedeckt kaltstellen.

Schritt 3

Nun die Kartoffeln zuerst im Ganzen, indirekt, bei etwa 200°C 1,5 Stunden backen.

Schritt 4

Den Fenchel fein runterschneiden oder hobeln, das Grün abnehmen und zupfen und beiseitestellen. Die Kartoffeln halbieren, mit dem Löffel aushöhlen, das Innere grob zerkleinern und mit Schmand und den Gewürzen vermengen. Danach wieder in die ausgehöhlten Kartoffelhälften füllen.

Schritt 5

Den Fenchel mit Zitrone, etwas Salz und Zucker sowie Öl marinieren und oben auf die Kartoffeln setzen.

Schritt 6

Zeitgleich werden die Garnelen gegrillt.

Grillen wie ein Profi

Barbecue-Hochgenuss mit den Premium Geräten von CHAR-BROIL®



CHAR-BROIL®
Professional 2200 S
Gasgrill, 2-Brenner TRU-
INFRARED™ elektrische
Zündung

€ 379,99



CHAR-BROIL®
Performance PRO S3
Gasgrill 3-Brenner TRU-
INFRARED™

€ 499,99



CHAR-BROIL® Griddle
3400 Gasgrill
Gusseisenplatte
elektrische Zündung

€ 489,99



CHAR-BROIL®
Elektrogrill All-S
tragbar inkl. Grill

€ 369,99

Hervorragend

