



Glasierte King Prawns

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück		
Menü:	Vorspeise		
Zubereitungszeit:	20 Minuten	Grillzeit:	10 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht		

Zutaten:

16	Große King Prawns mit Kopf	¼ TL	Senfpulver
	Rapsöl	¼ TL	Kreuzkümmel, gemahlen
	<u>Mop:</u>	¼ TL	Korianderpulver
60 g	Butter	¼ TL	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
100 ml	Apfelessig	½ TL	Meersalz
½ TL	Geräuchertes Paprikapulver	2	Knoblauchzehen, geschält Und fein gehackt

Zubereitung:

In der Küche:

Die Prawns schälen und dabei Schwanzsegment dran lassen. Die Prawns auf 4 Doppelspieße stecken.

Die trockenen Zutaten für den Mop im Mörser zu einem Rub zerreiben, anschließend alle Mopzutaten in einem Topf aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Am Grill:

Den Grill für direktes Grillen bei ca. 220°C mit Plancha auf dem Rost vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills wird 2/3 Anzündkamin Weber Briketts benötigt. Etwas Öl auf die Plancha geben und die Prawns ca. 10 Minuten grillen, bis sie gar sind, dabei immer wieder mit dem warmen Mop einstreichen. Nach dem Einstreichen die Prawns umdrehen.