

REZEPT

Grill-Rezept: Crevetten im Grand Cru Baguette

Das Veit Grand Cru Baguette eignet sich durch den rustikalen Geschmack hervorragend als Grill-Beilage, pur oder als Kräuter- bzw. Knoblauch-Baguette (siehe Tipp). Eine interessante Alternative auf dem Grill sind Crevetten am Spieß, auch Nordseegarnelen genannt, die hervorragend zwischen zwei Grand Cru Baguettehälften schmecken.



Zubereitungszeit: ca. 10 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Crevetten-Spieße (ohne Schwanzsegmente, TK-Ware vorher nach Anleitung auftauen lassen)
- 1 Veit Grand Cru Baguette
- etwas Kräuterbutter (gekauft oder selbst hergestellt, siehe Tipp) oder Café de Paris Butter

Zubereitung:

1. Das Grand Cru Baguette in 4 Teile schneiden, diese der Länge nach durchschneiden.
2. Alle 8 Baguettehälften mit Kräuterbutter oder Café de Paris Butter einstreichen.
3. Crevetten-Spieße ebenfalls mit Kräuterbutter oder Café de Paris Butter einpinseln und ca. 2-3 min pro Seite indirekt grillen (= Grillgut nicht direkt über die Hitzequelle legen).
4. Einen Crevetten-Spieß auf eine Baguettehälfte legen, die andere Baguettehälfte auflegen und den Holzspieß herausziehen.

Tipp: Für ein Kräuter-Baguette die Butter leicht temperieren lassen und mit frisch gehackten Kräutern wie Basilikum, Oregano, Schnittlauch und Thymian, frisch gepresstem Knoblauch und Salz vermischen. Das Grand Cru Baguette einschneiden und die Butter zwischen die Scheiben streichen. Für ein Knoblauch-Baguette die Grand Cru Scheiben mit frischem Knoblauch einreiben, leicht salzen und mit Olivenöl beträufeln. Das Baguette jeweils einige Minuten auf den Grill legen und warm servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Rezept Susanne Erb-Weber, Bild Silke Schmid