

## Gegrillte Garnelen und Wassermelonen-Gazpacho

Zutaten für 4 Portionen

### Garnelen

1 Knoblauchzehe  
30 g Ingwer  
1 TL rote Currypaste  
1 Limette (Saft)  
1 EL Sojasauce  
5 EL Sesamöl (nicht geröstet)  
12 Garnelen (8/12 Black-Tiger)

### Gazpacho

1 Wassermelone (ca. 1-1,5 kg)  
30 g Ingwer  
1 kleine rote Chili  
2 EL brauner Zucker  
1 Zitrone (Saft & Abrieb)  
5 EL Olivenöl  
8 Stängel Koriander  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubehör

4 lange Holzspieße (mind. 1 Stunde gewässert)

- 1 Für die Garnelen den Knoblauch und Ingwer schälen, beim Knoblauch den Keim entfernen und beides fein würfeln. Die feinen Würfel mit Currypaste, Limettensaft, Sojasauce und Sesamöl in einer großen Schüssel verrühren. Den Grill für mittlere Hitze (180-200° Grad) vorbereiten. Die Garnelen bis auf das letzte Schwanzglied von ihren Schalen befreien. Die Garnelen einmal am Rücken leicht einschneiden und den Darm, wenn er nicht schon raus ist, entfernen. Die Garnelen zur Marinade geben und im Kühlschrank für eine halbe Stunde marinieren.
- 2 Während die Garnelen marinieren, den Boden der Melone leicht begradigen, aber nicht zu viel wegschneiden, da die Melone später als Gefäß dienen soll und die Gazpacho nicht unten rauslaufen darf. Als nächstes, oben einen Deckel ca. 3-4 cm dick abschneiden. Das Fruchtfleisch im Deckel mit einem Löffel auskratzen und in einen Mixer geben. Anschließend bei dem Fruchtfleisch der Melone mit einem Kugelausstecher schöne Kugeln ausschaben. Die ausgestochenen Kugeln in einer Schüssel im Kühlschrank zur Seite stellen. Das restliche Fruchtfleisch wieder mit einem Löffel auskratzen und mit in den Mixer geben. Mengenverhältnisse ca. 1/3 Kugeln und ca. 2/3 im Mixer fürs Süppchen. Ingwer schälen und fein würfeln. Chili halbieren, entkernen und fein würfeln (bitte nach eigenem Empfinden verwenden). Die Wassermelone im Mixer zusammen mit Ingwer, Chili, Rohrzucker, Saft und Abrieb der Zitrone und Olivenöl mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander zupfen und grob klein schneiden. Gazpacho zusammen mit den Melonenkugeln und dem Koriander zurück in die Melone füllen und bis zum Servieren kaltstellen.

Alexander Schütz GmbH & Co.KG | Wartenfels 85 | 95355 Presseck  
Telefon: +49 (0) 9223 / 229 | Telefax: +49 (0) 9223 / 945647  
[mail@berghof-wartenfels.de](mailto:mail@berghof-wartenfels.de) | [www.berghof-wartenfels.de](http://www.berghof-wartenfels.de)

- 3 Überschüssige Marinade von den Garnelen wieder leicht abstreifen oder auf einem Sieb abtropfen lassen. Je 3 Garnelen auf einen Spieß stecken. Die Garnelenspieße über direkter Hitze für ca. 5 Minuten grillen, dabei einmal wenden. Die heißen Spieße zusammen mit der kalten Gazpacho servieren und genießen.

©by Alexander Schütz