

Kuhn
Bauzentrum

Bauen für die Ewigkeit
in Triefenstein/ Lengfurt und Zellingen

Krevetten im Pouletfleisch



Zutaten:

- 12 geschälte Krevetten
- 2 EL Fischmarinade (s. Seite 2)
- 1 Poulet-/Hähnchenbrüstchen

Kräuterdip

- 250 ml Sahne
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Msp Currymischung
- 2 EL geschnittenes Basilikum
- 2 EL geschnittener Schnittlauch
- 2 EL gehackter Kerbel
- 2 EL gewürfelte Schalotten



Zubereitung:

Die geschälten Krevetten maximal eine Stunde in der Fischmarinade ziehen lassen. Das Pouletbrüstchen in 12 hauchdünne Scheiben schneiden und um die Krevetten wickeln. Die Sahne halb steif schlagen und mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Die geschnittenen Kräuter und Schalotten unterrühren. Nun die Spießchen bei starker Hitze ca. 4 Minuten grillen.

Trichter:	[\ /] Normalposition
Deckel:	geschlossen
Benötigtes Grillzubehör:	Grillrost
Vorheizen:	5-8 Minuten auf Stufe 3 bei geschlossenem Deckel



Zubereitung der Fischmarinade:

- 400 ml Olivenöl
- 10 ml Trüffelöl
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL gelbe Senfkörner
- 1 TL getrocknetes Basilikum
- 1 TL getrockneter Dill
- 1 Msp Curry
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale



Die beiden Öle verrühren und die restlichen Zutaten zugeben. Marinade in ein Glas mit Schraubverschluss füllen und mindestens eine Woche stehen lassen. Am besten schmeckt sie nach einem Monat.