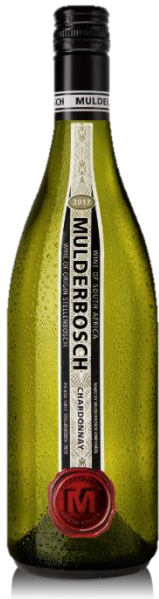


## Weinempfehlung:



2017

### Mulderbosch Chardonnay

WO Stellenbosch

Beim Chardonnay hat Mulderbosch ganze Arbeit geleistet. Die Trauben wurden in kühlen Parzellen in Meeresnähe geerntet und das verleiht dem Wein ein faszinierendes Spiel zwischen animierender Frucht und feinen Noten von Eiche sowie Toffee und Mokka. Erstaunlich frisch und dabei absolut perfekt in der Balance am Gaumen. Ein vibrierender und bezaubernder Chardonnay, da haben viele Meursaults das Nachsehen.

**15,90 €**

21,20/l

## Vorspeise: Kräutergarnelen vom Grill

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Garnelen
- 4 Stiele Minze
- 6 Stiele Koriander
- 1 Chilischote
- 2 EL Sesamöl
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- 4 Limetten oder Zitronen



### Zubereitung:

Schälen Sie als erstes die Garnelen, belassen Sie dabei aber das Schwanzende. Nun spülen Sie die geschälten Garnelen unter kaltem Wasser ab und tupfen diese anschließend trocken. Waschen Sie die Minze und den Koriander, schütteln Sie diese trocken und hacken Sie die Blätter. Auch die Chilischote muss gewaschen, geputzt und in feine Würfel gehackt werden. Anschließend pressen Sie die Zitronenhälfte aus. Geben Sie alle vorbereiteten Zutaten zusammen und verrühren Sie alles gut. Daraufhin geben Sie die Garnelen dazu und marinieren diese darin 30 Minuten. Währenddessen streichen Sie den Grillrost mit Olivenöl ein. Sind die Garnelen fertig mariniert, geben Sie diese auf den Grillrost und lassen sie auf jeder Seite 2-4 Minuten grillen. Bestreichen Sie dabei die Garnelen mit der verbliebenen Marinade und salzen Sie diese leicht. Zuletzt waschen Sie die Limetten und scheiden diese in Spalten. Richten Sie die Garnelen mit den Limetten auf Tellern an und genießen Sie!