

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Kevin Sorgiovanni aus Australien empfiehlt:

### Tandoori Garnelen

### & Fishbone Tempranillo Rosé

#### Zutaten für 8 Spieße

- 8 Holzspieße
- 40 geschälte Garnelen (Tiefkühlware)
- 2 EL cremiger Joghurt (Fettgehalt 10%)
- 1 EL Tandooripaste
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL frischer Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL flüssiger Honig
- ½ TL gemahlener Kurkuma
- 1 Orange (geviertelt)
- 4 Zweige frischer Koriander



#### Zubereitung

Holzspieße in kaltem Wasser einweichen. Garnelen in ein Sieb geben, auftauen lassen, mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

Knoblauchzehen schälen und pressen. Ingwer schälen und sehr fein reiben. In einer Schüssel den Joghurt mit Tandooripaste, Öl, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Honig und Kurkuma gut vermengen. Garnelen darin wälzen, sodass sie von allen Seiten mit dem würzigen Joghurt ummantelt sind. Schüssel abdecken und gekühlt mindestens 2 Stunden marinieren.

Grill vorheizen und jeweils 4 – 5 marinierte Garnelen auf einen Holzspieß stecken. Grillpfanne mit etwas Öl einpinseln und die Garnelenspieße darin pro Seite 1 – 2 Minuten garen, bis sie eine krosse Farbe bekommen. Spieße auf Tellern verteilen und mit Koriander sowie Orangenvierteln servieren. Am Tisch die Garnelen mit einem »Splash« frischen Orangensafts beträufeln.

Dazu passt Basmatireis und ein Dip aus Joghurt, frischem Koriander, Minze, Kreuzkümmel, Salz und etwas frischem Limetten- oder Orangensaft.

Die passende Weinbegleitung ist der exzellente Fishbone Tempranillo Rosé.

**Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)**