

# Garnelen mit Räucherlachs mantel



## Zutaten für 12 Personen:

24 größere Partygarnelen

12 Kirschtomaten

ca. 120 g Räucherlachs

### Marinade:

2 EL Zitronensaft

1/2 TL Salz

1 EL gemahlener Koriander

frisch gemahlener Pfeffer

65 ml Olivenöl

2 EL gehackter Dill

### Garnitur:

einige frische Dillstängel

3-4 Zitronen

### Besondere Hilfsmittel:

24 Partysticker

1. Zitronensaft, Salz, Koriander, Pfeffer, Olivenöl und Dill in größerer Schüssel vermischen.

2. Garnelen nachputzen, falls nötig, kurz waschen und trocknen. In die Marinade geben und zugedeckt ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Lachs in 8 mm breite Streifen schneiden.

4. Einen Lachsstreifen um jede Garnele wickeln.

5. Je eine Garnele und eine halbe Kirschtomate auf einen Partysticker stecken. Nochmals mit der Marinade beträufeln, aber nur, wenn nicht aus

der Hand gegessen werden soll.

6. Auf Zitronenscheiben anrichten.

## Hinweise:

Als Häppchen oder zum Aperitif rechnet man pro Person mit 2 Stück Garnelen. (Bei einem größeren Häppchen-Buffer)

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 140 min, Amuse-Gueule, Partygerichte, zum Aperitif, Häppchen, Meeresfrüchte, Krustentiere, amerikanisch, Cajun, kreolisch

Rezeptanregung: Mullin, Sue: Kreolische Küche. Köln 1995, Könemann, S. 30  
Anpassung und Foto: Walter  
Stand 21.01.2023