



Scampi-Spieße mit Orangen-Pesto

Zutaten für 4 Personen

1 Bio-Orange, 1 Bund Basilikum, ½ Bund Petersilie, 60 g Pistazienkerne, 60 g Pinienkerne, 2 EL Orangenmarmelade, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 rote Chilischote, 3 EL Waldhonig, 16 rohe Scampi ohne Schale

Zubereitung

Für das Pesto Orange heiß abspülen und trocken tupfen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Basilikum und Petersilienblättchen abzupfen. Pistazien und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Orangenmarmelade mit allen vorbereiteten Zutaten in der Küchenmaschine zu einer groben Paste verarbeiten. Paste in einer Schüssel mit Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Chili längs halbieren, Kerne entfernen. Chili sehr fein schneiden und mit dem Honig verrühren. Scampi am Rücken entlang einschneiden und den dunklen Darmfaden entfernen. Scampi abrausen, trocken tupfen und im Chilihonig wenden. Auf 4 Spieße stecken und im Kühlschrank 30 Minuten mit Frischhaltefolie abgedeckt ziehen lassen.

Dann Scampi bei mittlerer direkter Hitze 3 Minuten von beiden Seiten grillen und mit dem Orangen-Pesto servieren.