

Pikante Scampispieße

Für 4 Personen

20 - 30 Scampischwänze
3 Knoblauchzehen gehackt (auf Wunsch)
2 - 3 Schalotten
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Sambal
Zitronengrasstangen oder Holzspieße
Eingelegten Ingwer
Wasser

Die Scampis schälen und gut säubern, je nach Geschmack auf Zitronengras- oder Holzspieße auffädeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Olivenöl anbraten. Zur Aromatisierung des Öls eine ganze Knoblauchzehe und die Schalotten geschält und halbiert zugeben.

Auf die heißen Scampispieße etwas Sambal geben und mit einem kleinen Schluck Wasser aufgießen – eine Minute ziehen lassen.

Die Scampispieße aus der Pfanne nehmen und mit eingelegtem Ingwer dekorieren.