



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.



Foto: Alf Børjesson

Gegrillter Kaisergranat mit Pesto

Originalrezept - [Grillet sjøkreps med pesto](#)

Zutaten: (man berechnet 2-3 „Hummer“ pro Person)

Pesto:

1-2	Zehen	Knoblauch
1		Blätter von einem Topf Basilikum
50	g	Pinienkerne
50	g	Parmesankäse
100	ml	mildes Olivenöl (ca.)
		Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne und Parmesankäse in einer Küchenmaschine klein hacken, dann Öl langsam hinzufügen und solange schlagen, bis eine leicht cremige Soße entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kaisergranaten längs teilen und den Darm entfernen.

Die Fleischseite mit dem Pesto bestreichen. Die Krebse mit der Schalenseite auf den Grill legen und 2-3 Minuten grillen, bis es lecker duftet.

Warm mit Brot servieren.

Das Pesto kann gut in einem Schraubglas gelagert werden oder in einem Plastikbehälter mit festem Verschluss.

Tipps: Vorgekochte Kaisergranaten können rasch auf dem Grill erwärmt werden, so bleiben sie geschützt, und der Geschmack kommt besonders gut heraus.

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

Email: info(at)dnfev.de

Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

Redaktion: Uta Kempf