

1 kg Riesengarnelen, mit oder ohne Schale

½ L Weißwein Trocken

½ L Öl

1 Knolle Knoblauch

Salz

Zitronensaft

Zitronenpfeffer

1 EL Dijon Senf

Den Knoblauch schälen und klein schneiden. Dann in ein hohes Gefäß den Wein und das Öl mit dem Knoblauch und den Gewürzen mixen, bis der Knoblauch völlig zerkleinert ist. Dies ergibt eine milchige Marinade. Abschmecken und nach Belieben mehr Gewürze hinzufügen. Die Riesengarnelen darin für mindestens 6-24 Stunden einlegen.

Auf den Grill legen und 3 Minuten auf jeder Seite grillen.