

Marinierte Riesengarnelen

Gambas marinadas



Zutaten für zwei Personen:

4 mittelgroße Riesengarnelen (TK)

1 Knoblauchzehe

1/2 EL Olivenöl

1/2 rote Chilischote

Stangenweißbrot

Marinade:

wenig Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Zitronensaft

2 EL trockener Sherry

2 EL Olivenöl

1. Riesengarnelen langsam auftauen lassen. Kurz waschen, schälen und entdarmen. Dann nochmals waschen und sorgfältig mit Küchentüchern trocknen.

2. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

3. Alle Zutaten für die Marinade verrühren.

4. Chilischote waschen, trocknen, entkernen und sehr fein würfeln.

5. Riesengarnelen in einer beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl auf mittlerer Hitze braten, bis sie sich durchgehend verfärbt haben. Nach kurzer Zeit auch die Knoblauch-

scheiben mitbraten, sie sollten nicht braun werden. Die Garnelen nicht zu lange braten, sie werden schnell zu hart.

6. Garnelen vom Feuer nehmen, Marinade und gehackte Chilischote zugeben, alles gut durchschwenken.

7. Warm servieren, Weißbrotscheiben dazu reichen.

Hinweise:

Wenn man die Garnelen längs halbiert, wird die Garzeit noch kürzer.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 240 min, Vorspeisen, Tapas, Meeresfrüchte, Krustentiere, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023