

Riesengarnelen auf der Grillplatte

Gambas a la plancha



Zutaten für zwei Personen:

6-8 Riesengarnelen mit Kopf (TK) (bei kleineren Exemplaren entsprechend mehr)

2 Knoblauchzehen

1 TL grobes Meersalz

2 EL Olivenöl

1/2 TL gefriergetrocknete Petersilie (oder entsprechend frische Petersilie)

1 Zitrone

Besondere Hilfsmittel:

Mörser

1. Riesengarnelen schonend auftauen. Gut waschen, mit Küchentüchern trocknen.

2. In einem Mörser die gepressten Knoblauchzehen mit dem Salz zu einer Paste zerstoßen, Olivenöl einarbeiten, zum Schluss die Petersilie.

3. Die Riesengarnelen mit dieser Paste bestreichen.

4. Eine sehr große Edelstahlpfanne (siehe Hinweise) ohne Fett sehr heiß werden lassen. Man prüft die Hitze, indem man einige wenige Wassertropfen auf die Pfanne spritzt. Wenn die Tropfen nicht sofort verdampfen, sondern auf der Fläche hin und her

perlen, ist die Temperatur richtig.

5. Die mit der Paste bestrichenen Riesengarnelen auf beiden Seiten kurz braten. Dabei mit einem Spatel immer wieder bewegen. Der Knoblauch verbrennt bei diesem Garvorgang in der Regel.

6. Beim ersten Mal für die Garzeit eine Probe machen: Die Garnelen dürfen keinesfalls zu lange gebraten werden, sie werden sonst zu hart.

7. Sofort und heiß servieren. Bei Gästen sicherstellen, dass sie wissen, wie man im Ganzen gebrillte Gambas zerlegt und putzt.

Hinweise:

Die Zubereitungsart *a la plancha* bedeutet im spanischen: gegrillt auf einer Grillplatte (aus Metall). Dabei wird mit vergleichsweise hoher Temperatur gegrillt.

Bei uns verwenden wir für diese Art der Zubereitung ersatzweise eine sehr große, glatte Edelstahlpfanne.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 5 h, Vorspeisen, Tapas, Meeresfrüchte, Krustentiere, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023