

Partygarnelen in gewürztem Olivenöl (für ein Flying Buffet)



Zutaten für ca. 6 Personen:

150 g Partygarnelen
1 Zitrone
6 EL Olivenöl
1-2 Knoblauchzehen
1 kleinere Chilischote
Salz
1-2 EL Sherry
1/3 TL Thymian
Stangenweißbrot

1. Partygarnelen nachputzen, falls erforderlich, d.h. Därme und Schwanzsegment entfernen. Kurz waschen, sorgfältig trocknen und mit etwas Zitronensaft säuern.

2. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne leicht erhitzen. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Chilischote entkernen, weiße Häute wegschneiden und sehr fein würfeln. Knoblauch, Chilischote, Salz und Thymian in dem erhitztem Olivenöl 10 Minuten ziehen lassen. Dann 1 EL trockenen Sherry und 1 EL Zitronen-

saft zugeben und die Hitze etwas erhöhen.

3. Partygarnelen in dem gewürzten Öl kurz schwenken, damit sie lauwarm werden. Nicht zu lange auf dem Herd lassen, nicht zu heiß werden lassen.

4. Schälchen vorwärmen. Partygarnelen noch lauwarm mit Stangenweißbrot servieren.

Hinweise:

Wenn man gekochte Partygarnelen zu heiß brät, werden sie in aller Regel hart.

Bei den Gewürzen im Olivenöl sind viele Variationen denkbar.

Für ein Flying Buffet rechnet man 3-4 Partygarnelen pro Portion.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Partygerichte, Flying Buffet, Meeresfrüchte, Krustentiere, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023