

Garnelenspießchen mit Ananas [Pinchitos de Langostino]



Zutaten:

1-2 geschälte rohe Garnelen pro Spieß

Ananasscheiben, etwas dünner geschnitten als die Dicke der Garnelen

Olivenöl

eine Ecke Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle (optional)

Salsa brava (optional) oder Thai Chili Chicken Sauce (optional)

1. Garnelen schonend auftauen (bei TK-Ware). Waschen und trocknen. Optional mit Zitronensaft säuern. Dann aber wieder mit Küchentüchern trocknen.

2. Strunk aus den Ananasscheiben schneiden, in gefällige Stücke teilen.

3. Garnelen und Ananas abwechselnd auf dünne Holzspieße oder Rouladennadeln stecken. Optional leicht salzen und pfeffern. Die Ananasstückchen sollten weniger dick als die Garnelen sein, damit diese richtig braten können.

4. Die Spieße in einem Gemisch aus Olivenöl und Butter braten, nicht zu lange, die Garnelen sollen sich gerade durchgehend verfärbt haben.

Hinweise:

Das Bild stammt aus der Tapas Bar La Bodega del Mar in Marbella, September 2019.

Das Rezept für Salsa brava findet sich in der Rubrik Grundrezepte, kalte Saucen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 4 h, Vorspeisen, Tapas, Meeresfrüchte, Garnelen, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 01.02.2021