

# Garnelen in Sherry



## Zutaten für 3 Personen:

15-18 rohe Garnelen, geschält und entdarnt

3 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

frische Petersilie, fein gehackt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Cayenne-Pfeffer

50 ml Sherry

1. TK Garnelen schonend auftauen. Schälen und entdarmen. Waschen und auf Küchentüchern sorgfältig trocknen.

2. Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden.

3. Tapas-Schälchen im Backofen erhitzen.

4. Die Knoblauchscheiben in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl ganz kurz auf mittlerer Hitze anbraten, sofort die Garnelen zugeben und mit Salz, Pfeffer und Cayenne-pfeffer würzen.

5. Nach kurzer Zeit umdrehen und auch auf der anderen Seite würzen. Der

Knoblauch soll nicht dunkel werden, die Garnelen sollen nicht zu lange gebraten werden, sie sollen gerade durchgezogen sein.

6. Mit dem Sherry ablöschen. Ganz kurz ziehen lassen und dann mit jeweils etwas Flüssigkeit auf die Tapas-Schälchen verteilen.

7. Mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

## Hinweise:

Cayenne Pfeffer sparsam verwenden, sonst werden die Garnelen zu scharf.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 2 Stunden, Vorspeisen, Tapas, Meeresfrüchte, Garnelen, spanisch

Foto und Rezept: Walter  
Stand 20.03.2026