



Rubrik: Vom Grill

Garnelen in Knoblauch und Olivenöl

200 - 300g Garnelen (küchenfertig geschält und entdarmt)

1 roter Spitzpaprika

2-3 Knoblauchzehen

Geschrotete Chipotle (nach Geschmack)

Salz

Olivenöl und etwas Weißwein

Ich habe gefrorene Garnelen verwendet. Diese müssen zuerst aufgetaut und abgetrocknet werden.

Da die Zubereitungszeit sehr kurz ist, den Paprika in sehr kleine Würfel hacken, den Knoblauch schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden.

Nun das Olivenöl in einer Pfanne oder Form, in der direkten Zone, erhitzen, den Paprika anrösten und den Knoblauch sowie Chipotle-Chili zugeben. Vorsicht, der Knoblauch darf nicht bräunen, da er sonst sehr schnell bitter wird.

Jetzt kommen die Garnelen in die Pfanne und werden mit etwas Salz abgeschmeckt. Die Garnelen benötigen nur ca. 4 Minuten, bis sie eine orange Farbe annehmen und gut sind. Zwischenzeitlich mehrmals das austretende Eiweiß mit dem Öl mischen und über die Garnelen geben. nun einen Schuss Weißwein dazugeben und kurz aufköcheln lassen. Wer hat, der kann die Garnelen in kleinen Tapas-Schälchen (Cazuelas) oder kleinen Pfännchen servieren.

Ein frisch (auf)gebackenes Baguette-Brot und etwas gehackte Petersilie als Garnitur runden dieses Gericht hervorragend ab.