

Gegrillte Riesengarnelen

Gamberoni alla griglia



Zutaten für zwei Personen:

3-4 Riesengarnelen, je nach Größe

Mehl zum Bestäuben

Salz, Pfeffer aus der Mühle

italienische Kräuter

1 EL Olivenöl

1-2 Zitronen für die Garnitur

Remoulade

Sauce:

2 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 zerdrückte Knoblauchzehe

2 EL gehackte Petersilie

6 EL bestes Olivenöl

1. Riesengarnelen halbieren und die Därme entfernen. Gut abspülen und sorgfältig trockentupfen.

2. Die Schnittseiten leicht mehlieren, salzen und pfeffern, mit italienischen Kräutern bestreuen.

3. Insgesamt 4 bis maximal 5 Minuten (je nach Größe) in nicht zu heißem Olivenöl braten, mit der Seite des Panzers zuerst. Die Riesengarnelen sollen gerade nicht mehr glasig sein, nicht zu lange braten.

4. Mit Zitronen garnieren. Remoulade dazu reichen.

Variante 1:

Ohne italienische Kräuter, dafür mit der Sauce.

Variante 2:

Mit Noilly Prat ablöschen, Riesengarnelen warmstellen, Bratensatz mit vorbereiteter Sahnesauce mischen.

Variante 3:

Auf Blattsalaten anrichten.

Variante 4:

Mit geklärter Butter, Pellkartoffeln und gebratenen Zucchini-Scheiben servieren.

Hinweise:

Als Vorspeise auf Salat pro Person 1 Riesengarnele rechnen.

Auf einem Elektrogrill (wie auf dem Bild) brauchen die Riesengarnelen ca. 3-4 Minuten pro Seite - je nach Größe. Grillstäbe vorher mit Olivenöl bepinseln.

Als Ersatz für den Elektrogrill kann man eine Grillpfanne nehmen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Krustentiere, italienisch

Rezepte und Foto: Walter Stand 07.01.2024