

Riesengarnelen in Whiskycreme

Gambas al whisky



Zutaten für zwei Personen:

2-3 Riesengarnelen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mehl (bevorzugt Wiener Griessler)

Kräuter der Provence (optional)

1 EL Olivenöl

30 -50 ml Whisky

1 EL Crème fraîche

1 EL Sahne

1. Riesengarnelen schonend auftauen, dann waschen. Längs halbieren, entdarmen, nochmals waschen und sorgfältig mit Küchentüchern trocknen. Leicht salzen und pfeffern, mit wenig Mehl bestäuben. Optional mit Kräutern der Provence bestreuen.

2. In einer beschichteten Pfanne mit einem knappen EL Olivenöl bei nicht zu großer Hitze zuerst zwei Minuten auf der Seite der Schale, dann bei reduzierter Hitze eine bis maximal zwei Minuten auf der anderen Seite braten.

3. Mit 30-50 ml Whisky ablöschen, den Whisky fast verdampfen lassen. Dann

rasch 1 EL Crème fraîche und die Sahne zugeben und die Garnelen in der Whiskycreme schwenken. Nach Geschmack die Whiskycreme nochmals salzen und pfeffern.

Hinweise:

Man kann auch noch etwas mehr Whisky nehmen und die Sauce noch mit etwas Brühe verdünnen. Dann aber auf jeden Fall nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Tapas mit mehreren Gängen je 1 Riesengarnele pro Person rechnen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 6 h, Vorspeisen, Tapas, Meeresfrüchte, Krustentiere, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023