

Riesen-Garnelen, Knoblauch-Baguette, Hack-Bällchen

Für zwei Personen

Für Garnelen in Knoblauch-Öl:

6 Riesengarnelen	$\frac{1}{2}$ Baguette	1 rote Chilischote
6 Knoblauchzehen	100 ml Weißwein	100 ml Olivenöl
3 Stängel Blattpetersilie	Meersalz	

Für die Hackbällchen:

200 g gemischtes Hackfleisch	1 mittelgroße Zwiebel	1 kleine Karotte
$\frac{1}{2}$ kleine Zucchini	2 EL Paniermehl	1 TL getrock. Thymian
1 TL getrock. Majoran	3 Stängel glatte Petersilie	1 Msp. scharfes Chilipulver

Öl, Salz, Pfeffer

Für die Tomatensauce:

3 große Tomaten	1 mittelgroße Zwiebel	1 Chilischote
1 EL Tomatenmark	3 Stängel Blattpetersilie	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Patatas bravas:

200 g kleine Frühkartoffeln	1 Zweig Rosmarin	Öl, Meersalz, Pfeffer
-----------------------------	------------------	-----------------------

Für die Knoblauchmayonnaise:

1 Knoblauchzehe	1 Limette	1 Ei (L)
1 TL mittelscharfer Senf	100 ml Olivenöl	1 EL getrockneter Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für Garnelen in Knoblauch-Öl mit Knoblauchbaguette:

Die Garnelen waschen und trockentupfen. Öl in der Pfanne erhitzen.

Knoblauchzehen abziehen und grob andrücken. Chili entkernen und hacken. Chili und 5 Knoblauchzehen in das heiße Öl geben. Meersalz hinzufügen.

Garnelen in gewürztem Öl kurz anbraten und mit Weißwein ablöschen.

Bei wenig Hitze fertig braten.

Baguette in Scheiben und in einer Pfanne mit Öl rösten. Baguette mit der übrigen Knoblauchzehe einreiben.

Garnelen mit dem Knoblauchöl in Schälchen geben. Petersilie abrausen, trockenwedeln, hacken und über die Garnelen streuen. Mit dem Knoblauchbaguette zusammen anrichten.

Für die Hackbällchen:

Zwiebel abziehen und hacken. Karotte und Zucchini reiben, den Saft abgießen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken.

Zwiebel in eine Pfanne mit Öl braten.

Karotte, Zucchini und Paniermehl mit Hackfleisch und gehackter Petersilie vermengen und mit Thymian, Majoran, Chili, Pfeffer und Salz würzen.

Aus der Hackmasse walnussgroße Bällchen formen und im Öl braten, danach auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Tomatensauce:

Tomaten schälen, das Kerngehäuse entfernen und klein hacken.

Zwiebel abziehen, hacken und in Öl glasig braten. Tomatenmark unterrühren.

Chili entkernen, klein hacken und mit den Tomaten in die heiße Pfanne geben. Petersilie abrausen, trockentupfen, hacken und dazugeben.

Sauce salzen und pfeffern.

Die Hackbällchen in ein Schälchen geben und mit der Tomatensauce übergießen. Mit restlicher Petersilie garnieren.

Für die Patatas bravas:

Kartoffeln schälen, waschen und trocknen. In Würfel schneiden und in heißem Öl frittieren. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Rosmarin abrausen, trockenwedeln, hacken und mit den Kartoffelwürfeln vermengen.

Für die Knoblauchmayonnaise:

Ei trennen und das Eigelb auffangen und in eine hohe Schale geben.

Senf, Salz und Pfeffer hinzufügen. Das Öl in einem Stahl unter ständigen Rühren hinzufügen und zu einer Mayonnaise rühren.

Limette auspressen. Knoblauch abziehen und auspressen. 1 TL Limettensaft mit Rosmarin und Knoblauch in die Mayonnaise rühren. Zum Schluss in eine Schüssel zu den Patatas bravas stellen.

Das Gericht in Schüsseln als Tapas-Variation anrichten und servieren.

Mardiros Tavit am 06. Oktober 2020