

Riesen-Garnelen à la Portuguese

Für vier Personen

Für die Garnelen:

4 große U5 Garnelen Olivenöl

Für den Sud:

3 Knoblauchzehen	1 Bund Koriander	2 cl Cognac
150 ml trockener Weißwein	Chiliflocken	1 Zitrone
Salz	250 g Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Grobes Meersalz	Grober Pfeffer
1 Ciabatta		

Für die Garnelen:

Die Garnelen putzen und die Schalen ablösen und aufbewahren.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Garnelen darin kurz scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne nicht ausspülen.

Für den Sud:

Zwei der Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Koriander zupfen – nur die Blätter.

Nun die Schalen der Garnelen mit dem Knoblauch kurz in der Pfanne anbraten.

Das Ganze mit hochprozentigem Cognac flambieren und mit Weißwein ablöschen. Mit Chili, Salz und Zitrone würzen.

Die Schalen aus dem Sud nehmen und die Garnelen in dem Sud garziehen lassen, der Sud darf nun nicht mehr kochen.

Zum Schluss die Garnelen herausnehmen und reichlich Butter in den Sud geben bis er sämig dick wird. Mit Chili und nach Geschmack mit Koriander würzen.

Das Brot in dünne Scheiben schneiden und mit Butter, Rosmarin, Salz, Knoblauch und Thymian würzen.

Die Garnelen in Stücke schneiden und anrichten, die Soße darüber geben und mit dem Brot servieren.

Roland Reuss am 01. Juli 2017