

Flambierte Garnelen

Für zwei Personen:

6 große Riesen-Garnelen 6 EL Olivenöl 8 EL angewärmter Whisky
3 Knoblauchzehen 10 Wacholderbeeren Meersalz, Chilipulver

Die Garnelen entschalen. Dazu die Schale längs des Rückens aufschneiden und das Fleisch herausnehmen. Nun die nackte Garnele längs des Rückens einschneiden und den Darm herausziehen. Die Knoblauchzehen schälen und sehr klein schneiden.

Wacholderbeeren zerdrücken, klein hacken und mit Olivenöl, Salz, Chilipulver und den Knoblauchzehen mischen.

Die Garnelen mit der Mischung bestreichen und für eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren die Garnelen ca. 3 min. in einer heißen Pfanne anbraten; danach mit angewärmtem Whisky übergießen und flambieren.

Dazu passen grüner Salat und leicht gesalzene Röstbrotstücken, die vor dem Rösten mit Butter bestrichen wurden.

NN am 17. März 2019