

Pro Person

- 16 bis 20 rohe Garnelen
- 4 Knoblauchzehen
- 1 frische rote Chilischote
- Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
- 4 Esslöffel natives Olivenöl extra
- 1 Teelöffel geräucherter Paprika
- Feines Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

Frische Gambas waschen und entdarmen, optional schälen, aber aus Dekogründen den Schwanz dran lassen.

Marinade: In einer Schlüssel Olivenöl, fein gehackent Knoblauch und Chilli zugeben, dazu Zitronenschlale und Saft, Paprikapulver, Salz und Pfeffer, dann alles gut vermengen. Die Garnelen hinzufügen und noch einmal vorsichtig umrühren, damit die Garnelen gut bedeckt sind. Abdecken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank marinieren lassen. Für ein intensiveres Aroma auch einige Stunden. Vorheizen der Plancha (oder Pfanne): Die Plancha auf mittlerer bis hoher Stufe aufwärmen. Eine gut erhitzte Plancha ist entscheidend, um die Garnelen schnell anzubraten und eine schöne Bräunung zu erzielen, ohne dass sie austrocknen. Garen: Die Garnelen abtropfen (Marinade aufbewahren für die Sauce auf), auf die heiße Plancha legen, ohne sie zu überlappen. Auf jeder Seite 2 Minuten garen, oder bis sie undurchsichtig und schön gebräunt sind. Servieren: Die gegarten Garnelen auf eine Servierplatte legen. Falls gewünscht, die restliche Marinade kurz auf der Plancha, erwärmen bis sie köchelt, und dann über die Garnelen gießen. Mit gehackter frischer Petersilie bestreuen und sofort mit Zitronenschnitzen servieren. Dazu passt noch knuspriges Brot.

