

Gambas al Ajillo

Ein Standard der spanischen - und auch der mallorquinischen - Küche. Besonders die Gambas der Fischer von Sóller sind besonders berühmt. Leisten Sie sich den Luxus von frischen Garnelen, das Ergebnis wird begeistern.

Zubereitungsdauer: 1 h. · Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen

2 P.

Zutaten

200 g Gambas (Garnelen)
2 St. Knoblauchzehen
1 St. Chili (klein)
120 ml Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Das Olivenöl mit der Chilischote in eine Greixonera (Tonschale) geben und am besten auf einer Gasflamme, erhitzen. Den geschälten Knoblauch in feine Scheiben schneiden und in dem Olivenöl bräunen, dann mit der Chilischote aus der Schale nehmen und zur Seite stellen. (Falls Sie keine original Greixonera haben, tut es auch eine Pfanne)

Die zuvor geschälten und gesäuberten Garnelen zum Öl geben, Temperatur erhöhen und würzen, der Saft der Garnele emulgiert durch die Temperatur mit dem Olivenöl.

Chili und Knoblauch hinzufügen und wenn die Garnelen gar sind, mit einem leckeren Weißbrot dazu, servieren.

Auf Wunsch eine Zitrone über den Garnelen auspressen.