

Scampi in Knoblauchbutter

Fisch-Gerichte » Garnelen&Schrimps

Zutaten (4 Personen)

- » 1 rote Chilischote(n)
- » 450g Riesengarnelen
- » 25g Butter/Margarine
- » 5 EL Olivenöl
- » 1/4 TL Chilipulver
- » 2cl Cognac
- » 1 EL Tomatenmark
- » 1 EL Rosmarin
- » 1 EL Petersilie
- » 1 EL Basilikum
- » Salz & Pfeffer
- » 3 EL Knoblauchbutter
- » 1 Ciabatta

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Chili abbrausen, längs aufritzen, entkernen, fein hacken. Frische Garnelen abbrausen, abtropfen lassen. Butter und 1EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Chili darin 2-3min andünsten, die Garnelen zufügen und bei starker Hitze so lange braten, bis sie sich rötlich färben. Mit Chilipulver bestreuen, Cognac, Tomatenmark und Kräuter zufügen und das Ganze mit Salz sowie Pfeffer würzen. In weiteren 2-3min fertig garen.

2. Inzwischen Knoblauchbutter mit Rest Olivenöl verrühren und auf die Broteisbeiben streichen. Im heißen Ofen oder unterm Grill goldbraun rösten. Garnelen mit dem Knoblauchbrot anrichten. Dazu evtl. einen Salat servieren.

Nährwerte: 380kcal/E12g/F23g/KH27g pro Portion

angelegt am: 10.02.2004

Rezept-Nr: 952

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke