

Knoblauch-Chilli-Garnelen

1 kg ungeschälte Riesen-Garnelen (z.B. Tiger Prawns)
2 in Ringe gechnittene Chilischoten
6-8 Knoblauchzehen der länge nach vierteln
100 ml Pflanzenöl am besten Olivenöl
Salz, Schwarzenr Pfeffer

Garnelen auftauen, abspülen und trockentupfen

Das Olivenöl in einer Pfanne stark erhitzen, Chili., Knoblauch und Garnelen hineingeben, leicht salzen und pfeffern und insgesamt 2-3 Minuten bei starker Hitze braten.

Die Knoblauchgarnelen mit frischem Weißbrot servieren.

Ergibt 4-6 Portionen.

Zitronen-Garnelen vom Grill

1 kg ungeschälte Riesen-Garnelen (z.B. Tiger Prawns)
180 ml flüssige Butter oder Margarine
60 ml frischgepreßter Zitronensaft

Garnelen auftauen, abspülen und trockentupfen

Butter und Zitronensaft in einem Pfännchen verrühren. Garnelen nacheinander eintauchen. Garnelen auf 6 Grillspieße stecken Die Spieße auf den Rost des Holzkohlegrills oder den Backofengrill legen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 3-4 Minuten grillen, bis die Garnelen rosa sind.

Restliche Zitronenbutter im Pfännchen auf dem Herd aufkochen und zu den Garnelen servieren.

Ergibt 4-6 Portionen.

Gebratene Garnelen - asiatisch

1 kg ungeschälte Riesen-Garnelen (z.B. Tiger Prawns)
75 ml trockener Sherry - 75 ml Öl am besten Olivenöl oder Sesamöl
75 ml Sojasauce - ½ TL Zucker
3 Knoblauchzehen in Scheiben nicht zu dünn geschnitten, evnetuell 1 Teelöffel Ingwer fein geraspelt

Garnelen auftauen, abspülen und trockentupfen.

Sherry, Öl, Sojasauce, Zucker, Knoblauch und Ingwer in einer großen flachen Schüssel verrühren. Garnelen unterheben, so daß sie mit Marinade bedeckt sind. Zugedeckt im Kühlschrank 2-8 Stunden marinieren, dabei gelegentlich umrühren.

Garnelen abgießen, Marinade auffangen, Knoblauchscheiben entnehmen

Pfanne Erhitzen, ein wenig Öl in die Pfanne geben. Die Garnelen und den Knoblauch auf einer Seite 2 min Braten, dann wenden und weitere 2 Min braten. Dann geben Sie ca. 7 Eßlöffel von der Marinade dazu, und lassen diese noch 1 Minute einkochen, fertig.

Dazu passt am besten Weißbrot, damit können Sie die Soße austunken.

Ergibt 4-6 Portionen.