

# Garnelen mit Peperonata, Ciabatta mit Tapenade

## Für zwei Personen

### Für die Peperonata:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	10 schwarze Kalamata-Oliven
$\frac{1}{4}$ rote Chilischote	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Kapern	3 Stiele Basilikum	3 Zweige Thymian
Olivenöl	Salz	

### Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen, mit Schale	1 Zweig Basilikum	1 Zweig Thymian
3 EL Olivenöl	Fleur de Sel	Cayennepfeffer

### Für die Tapenade:

1 Sardellenfilet	150 g Kalamata-Oliven	1 Knoblauchzehe
1 Rosmarinzweig	1 Zweig Thymian	3 Scheiben Ciabatta
3 EL Olivenöl		

### Für die Peperonata:

Die Paprika schälen, entkernen und in breite Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Blättchen vom Basilikum und vom Thymian abzupfen und grob hacken. Ebenfalls Chili und Kapern etwas hacken, Oliven in Scheiben schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Thymian kurz andünsten. Paprika und Chili untermischen und mit Salz würzen. Nun Basilikum, Kapern und Oliven dazugeben. Die Pfanne von der Herdplatte ziehen, da die Paprika noch Biss haben sollte.

### Für die Garnelen:

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Garnelen bis auf den Schwanzfächer schälen. Auf der Rückseite einschneiden und den Darm entfernen. Garnelen anschließend waschen und gut trocken tupfen. Mit Fleur de Sel und Cayennepfeffer würzen. Das Pergamentpapier auf eine Arbeitsfläche ausbreiten und auf die Mitte des Papiers jeweils die Hälfte der Peperonata geben. Darauf jeweils 3 Garnelen anrichten. Thymian und Basilikum abzupfen und auf die Garnelen verteilen, mit etwas Olivenöl beträufeln. Das Papier über der Füllung zusammenfalten. An beiden Seiten die Päckchen wie ein Bonbon mit einem Band zubinden. Die Garnelenpäckchen auf ein Backblech legen und im Ofen auf der 2. Schiene von unten 10 bis 15 Min. garen.

### Für die Tapenade:

Knoblauchzehe abziehen. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen und hacken. Oliven mit dem Sardellenfilet, Thymian, Rosmarin und Knoblauchzehe in einen Mixer geben und mit dem Olivenöl fein mixen. Es sollte eine cremige Masse entstehen. Das Brot mit etwas Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne anrösten. Anschließend mit Tapenade bestreichen.

Garnelen al cartoccio mit Peperonata und knuspriges Ciabatta mit Tapenade auf Tellern anrichten und servieren.

Angelika Poschadel am 19. September 2017