

Gambas in Weißwein-Sud

Für 3 Portionen

| | | |
|--------------------------|-------------------------|----------------------|
| 300 g Riesengarnelen | 1-2 Strauchtomaten | 3 Frühlingszwiebeln |
| 2 Knoblauchzehen | 2 Schalotten | 5 Stängel Petersilie |
| 3 Zweige Thymian | 3 EL Olivenöl | 100 ml Weißwein |
| 1 Spritzer Weißweinessig | 1 Spritzer Zitronensaft | 1 Prise Salz |
| 1 Prise Pfeffer | | |

Die Garnelen unter fließendem kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Tomaten waschen, vierteln, entkernen und ohne Stielansatz in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie und Thymian waschen und trocken schütteln. Die Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen, Schalotten und Knoblauch mit dem Thymian dazugeben und alles 2 Minuten anbraten. Alternativ den Backofen vorher auf 200 °C Umluft vorheizen und die (ofenfeste) Pfanne 23 Minuten in den heißen Ofen schieben.

Mit dem Weißwein ablöschen. Tomaten, Frühlingszwiebeln und Petersilie in die Pfanne geben. Die Garnelen mit Weißweinessig und Zitronensaft beträufeln. Alles noch einmal kurz durchschwenken, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Garnelen mit dem Sud in eine große Schale umfüllen oder mehrere kleine Schalen verteilen. Den Thymian entfernen und das Ganze vor dem Servieren lauwarm abkühlen lassen.

Franks Tipp:

Das Durchziehen der Gambas vor dem Servieren macht sie noch aromatischer.

Frank Rosin am 21. August 2019