Rezept

Garnelen in Knoblauch-Tomaten-Sud

Ein Rezept von Garnelen in Knoblauch-Tomaten-Sud, am 20.04.2024

Zutaten

500 g	rohe Garnelen in der Schale
100 ml	trockener Weißwein (oder Wasser)
4	Knoblauchzehen
1/2 Bund	Petersilie
1 TL	Fenchelsamen
2 TL	Zitronensaft
	Pfeffer
3 EL	Olivenöl
1	Schalotte
200 g	Cocktailtomaten
1 EL	Butter
4 EL	Anisschnaps oder -likör (z. B. Pastis oder Sambuca, nach Belieben)
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Garnelen aus der Schale lösen, die Schalen abspülen und abtropfen lassen. Von den Garnelen mit einem Messer den dunklen fadenförmigen Darm am Rücken entfernen. Die Garnelen kalt abspülen, trocken tupfen und der Länge nach einmal durchschneiden.

2. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, die Garnelenschalen darin bei starker Hitze anbraten, bis sie sich kräftig rot färben. Wein angießen, offen in ca. 5 Min. auf die Hälfte einkochen lassen. Den Sud durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.

3. Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

4. Die Butter und das restliche Öl in einem weiten Topf erhitzen. Garnelen, Schalotte, Knoblauch und Fenchelsamen darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 1-2 Min. braten, bis sie sich rot färben. Den Garnelenschalensud, nach Belieben den Schnaps oder Likör, Tomaten und Petersilie hinzufügen und aufkochen. Die Garnelen mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und mit frisch gekochten Nudeln mischen. Schmeckt besonders gut zu feinen Bandnudeln.