

Rezept

Garnelen mit Chili-Caipi-Salsa

Ein Rezept von Garnelen mit Chili-Caipi-Salsa, am 30.04.2025

Zutaten

400 g rohe und ungeschälte Riesengarnelen (frisch oder TK und aufgetaut)	1 kleine Zwiebel
2 grüne Chilischoten	2 Frühlingszwiebeln
2 EL neutrales Öl	1 Bio-Limette
2 TL brauner Zucker	2 EL weißer Rum
Pfeffer	Salz
1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)	2 Knoblauchzehen
1 EL Fischsauce	½ Bund Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Die Riesengarnelen - ob frisch oder TK und aufgetaut - in ein Sieb geben, kalt abbrausen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Die Zwiebel schälen und hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Die Chilis waschen, putzen und längs aufschneiden. Die Kerne herausschaben, die Chilihälften in feine Würfel schneiden (danach die Hände waschen!).
3. Die Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Dann die weiße Haut entfernen. Mit dem Messer die Limettenfilets herausschneiden und grob hacken. Dabei den Saft auffangen und zu dem Limettenfruchtfleisch geben.
4. Für die Chili-Caipirinha-Salsa erst den Wok, dann 1 EL Öl darin erhitzen. Zwiebeln, Chili und Frühlingszwiebeln hineingeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 1 Min. braten. Den Rum dazugeben. Zucker, Limettenfruchtfleisch und abgeriebene Limettenschale unterrühren. Alles ca. 30 Sek. unter Rühren bei mittlerer Hitze braten. Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken. Herausnehmen und abkühlen lassen.
5. Inzwischen Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Die Minze waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Erst den Wok, dann 1 EL Öl darin erhitzen. Garnelen darin mit Knoblauch und Ingwer 2 - 3 Min. bei mittlerer Hitze unter Rühren braten, nach Belieben herausnehmen und aus den Schalen lösen. Dann die Garnelen im Wok mit der Fischsauce verrühren und mit Minze bestreuen. Garnelen mit der Salsa servieren. Dazu passt Baguette.