

## Rezept

# Riesengarnelen mit Knoblauch

Ein Rezept von Riesengarnelen mit Knoblauch, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>800 g</b> kleine neue Karto. eln		Salz
<b>700 g</b> Riesengarnelen (roh, mit Schale, ohne Kopf)	<b>1/2 Bund</b>	Rucola
<b>1-2 g</b> getrocknete Chilischoten		<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>250 g</b> Tomaten (auch fein: stückige Tomaten aus der Dose)	<b>4 EL</b>	Olivenöl
		Salz
Pfeffer	<b>100 g</b>	kräuterbutter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

## Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

---

2. Die Kartoffeln so sauber waschen und bürsten, dass man später die Schale mitessen kann. Kartoffeln in Salzwasser in ca. 20 Min. gar kochen. Die Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und in dicke Scheiben schneiden.

---

3. Zwischendurch Riesengarnelen schälen, dafür die Schalen von der Unterseite her zum glatten Rücken hin abziehen. Mit dem größten Segment beginnen und mit der Schwanzspitze aufhören (oder die Schwanzspitze stehen lassen, denn das sieht hübsch aus).

---

4. Den Rücken der Riesengarnelen mit einem spitzen Messer längs anritzen, dunkle Darmteile herausziehen.

---

5. Den Rucola waschen und trocken schütteln, die Stiele abschneiden – das geht am besten, wenn der Rucola noch gebündelt ist. Bei losen Blättern vor allem dicke, besonders zähe Stiele abzupfen. Große Rucolablätter eventuell einmal durchschneiden oder -reißen.

---

6. Die Chilischoten mit den Fingern zerbröseln. Die Chilibrösel eventuell in einem Mörser noch etwas feiner zerstoßen oder mit einem Messer hacken: ganz trockene Schoten zerbröseln im Mörser sehr gut, Schoten mit einer leichten Restfeuchte (fühlen sich ledrig an) müssen gehackt werden, damit sie schön fein werden. Ungeschälte Knoblauchzehen im Mörser oder mit einem kleinen Topf anquetschen. Tomaten waschen und ca. 1 cm groß würfeln, dabei die Stielansätze ausschneiden. (Wer die Tomatenhaut nicht mag, nimmt stattdessen die Dosentomaten, und im Winter, wenn es keine guten Tomaten gibt, ist das sowieso die bessere Wahl.)

7. Das Olivenöl in zwei großen Pfannen erhitzen. Die Kartoffelscheiben in eine Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. goldbraun braten. Dabei zunächst nicht wenden, erst sobald die Unterseite gebräunt ist, die Kartoffelscheiben ab und zu umdrehen.

---

8. Riesengarnelen mit Salz und etwas Pfeffer würzen und mit dem Knoblauch in die zweite Pfanne geben. Garnelen bei starker Hitze ca. 5 Min. braten, bis sie sich rötlich verfärbt haben und leicht gebräunt sind. Dabei einmal umdrehen.

---

9. Chilis und Tomaten zu den Garnelen in die Pfanne geben, umrühren und nach 1 Min. die Pfanne vom Herd nehmen. Die Kräuterbutter in Flöckchen untermischen, Tomatensauce abschmecken. Riesengarnelen samt Sauce und Kartoffeln auf Tellern anrichten, mit dem Rucola garnieren, servieren.