

ONE PAN PASTA MIT SALBEI UND GARNELEN

ONE PAN PASTA MIT SALBEI UND GARNELEN

Kräftige Aromen - Salbei, Kapern, Schinken, gebratene Garnelen und Tomate - das macht diese Pasta aus. Unkompliziert in einer Pfanne gekocht verschmelzen sie zu einem wunderbaren Abendessen. Das passt sowohl zu warmen Sommerabenden auf der Terrasse, gemütlich mit einem Glas Wein... als auch zu den verregneten Abenden an denen es einfach tröstet. Dann übrigens auch mit einem Glas Wein!



Zutaten für 2 Personen:

5 Scheiben Schinken, hier Parmaschinken

8 Tiger Prawns

etwas Öl

2 EL Tomatenmark

600ml Gemüsebrühe

2 Knoblauchzehen

1/2 Zwiebel

1/2 Bund Petersilie

8 Blätter Salbei

2 EL Kapern

250g Spaghetti

Pfeffer & Salz

1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitung:

Den Schinken in Stücke schneiden und ohne zusätzliches Fett in der Pfanne knusprig anbraten.



Den Schinken beiseite stellen, etwas Öl hinein geben und erhitzen. Die Garnelen am Rücken entlang öffnen und den Darm entfernen. Die Garnelen leicht in der Schale lösen, aber nicht heraus holen. In der Schale von beiden Seiten 2 Minuten anbraten und aus der Pfanne nehmen. Mit dem Schinken beiseite stellen.

Die klein gewürfelte Zwiebel und den Knoblauch hinein geben und zusammen mit dem Tomatenmark anrösten. Mit der Brühe ablöschen und die in dünne Streifen geschnittenen Salbeiblätter und die fein gehackte Petersilie hinein geben.



Aufkochen und die Pasta hineingeben. In der offenen Pfanne kochen und bei Bedarf etwas Wasser dazu geben. Gegen Ende die Kapern zufügen.



Die Garnelen aus dem Panzer lösen und zur Pasta geben wenn diese knapp al dente ist. In der abgedeckten Pfanne noch 2-3 Minuten komplett gar ziehen lassen und die Pasta mit Pfeffer abschmecken.



Die Pasta auf beide Teller verteilen, die Garnelen darauf platzieren und das Ganze mit knusprigem Schinken toppen.

Guten Appetit!



TAPAS - FLAMBIERTE GARNELEN

TAPAS – FLAMBIERTE GARNELEN

Ich wollte auch endlich mal flambieren. In vollem Optimismus, dass ich dabei nicht meine geliebte Küche ruinieren werde. Ich bin also im Prinzip nicht viel anders vorgegangen als bei den bereits verbloggten Sherry-Garnelen, nur eben als flambierte Garnelen. Mutig? Probiert es aus – ich war begeistert wie einfach das eigentlich war! Jetzt hätte ich nur noch vor dem Essen an ein Foto denken müssen...



Zutaten für 14 flambierte Garnelen:

14 Tiger Prawns

Olivenöl

2 Knoblauchzehen

1 Schalotte

100ml trockener Sherry

Pfeffer & Salz

etwas frische Kräuter, zum Beispiel Petersilie

Zubereitung:

Die Garnelen aus dem Panzer lösen, nur den Schwanz dran lassen. Den Darm entfernen und die Garnelen am Rücken entlang aufschneiden. In der Pfanne das Öl erhitzen und die fein gehackte Schalotte anschwitzen. Dann die Garnelen und die klein gehackte Knoblauchzehe hinzufügen.

Die Garnelen von beiden Seiten 1-2 Minuten anbraten, dann den Sherry in die Pfanne geben 2 Sekunden warten und mit einem langen Streichholz oder Feuerzeug entflammen.



Wenn das Feuer aus ist mit Pfeffer und Salz würzen und die fein gehackten Kräuter dazu geben.

Flambierte Garnelen und etwas Brot sofort zusammen servieren.

Wer möchte?



RIESENGARNELEN AUF GEEISTER AVOCADO CRÉME

RIESENGARNELEN AUF GEEISTER AVOCADO CRÉME

Nach dem Brot Konfekt mit Steinpilzbutter habe ich als kleines Amuse Bouche im Valentinstags Menü diese Riesengarnelen auf geeister Avocado gezaubert. Eine feine Avocado Crème, die Riesengarnelen im Panzer gebraten. Das ist wirklich kaum Aufwand und sieht toll aus. Abgesehen davon schmeckt es natürlich auch sehr gut!



Zutaten für 2 Portionen:

2 Riesengarnelen

etwas Olivenöl

1/4 Orange

1 Avocado

5 Kirschtomaten

Pfeffer & Salz

1 Frühlingszwiebel

Zubereitung:

Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fleisch aus der Schale löffeln. In einen kleinen Mixer geben und die halbierten Kirschtomaten, die in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel, Pfeffer und Salz zufügen. Mixen bis eine glatte Crème entstanden ist.



Die Crème auf zwei flache Schälchen oder Löffel verteilen und eine halbe Stunde im Tiefkühler eisen. Wichtig – nicht durchfrieren, nur zu einer kalten, dicken Crème kühlen.



Die Riesengarnelen am Rücken entlang aufschneiden und den Darm entfernen. Die Garnele fast vollständig aus dem Panzer lösen, nur das Schwanzstück bleibt fest. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Garnelen im Panzer von jeder Seite einige Minuten braten.



Den Panzer wie einen Mantel von der Garnele ziehen und über dem Schwanzstück abtrennen. Die Garnele mit etwas Saft aus der Orange beträufeln. Die heiße Garnele auf der geeisten Avocado Crème platzieren und sofort servieren, sonst wird sie ganz schnell kalt.

Voilà – wer möchte ein Löffelchen?



TOM KHA GUNG

TOM KHA GUNG

„Wir bloggen uns um die Welt“ – das hat sich die liebe Sarah vom [Knusperstübchen](#) auch für dieses Jahr wieder vorgenommen und zahlreiche Blogger haben sich ihr angeschlossen.



Bei [Tinas Tausendschön](#) ging es vor ein paar Tagen nach Dänemark – [Sarah](#) hat uns nach Belgien entführt und ich nehme euch heute mit nach Thailand. Das erste Rezept das ich vor mehr als 3 Jahren in die weiten des Internets geschickt habe war meine [Tom Kha Gai](#). Ich liebe Tom Kha Gai einfach – diese Aromen, das Zitronengras, die Kokosmilch – und das Ganze ist auch noch so einfach! Als wir 2011 in Thailand waren gab es jeden Tag eine Suppe – oft als Vorspeise, manchmal auch Mittags... ich hätte am liebsten darin gebadet. Somit erklärt es sich ja praktisch von selbst warum ich euch heute dieses Süppchen serviere.



Zutaten für 4 Personen:

300g Black Tiger Prawns (oder andere Garnelen)

200g Pilze – hier Kräuterseitlinge, sonst Austernpilze oder Champignons

2 Stangen Zitronengras

Zitronenblätter – je nach Größe 4-8 Stück

2 Limetten (oder 6 EL Limettensaft)

1 Daumen großes Stück Galgant

6 EL Fischsauce

2 kleine rote Chilischoten

400ml Kokosmilch

500ml klare Gemüsebrühe

1 kleines Bund Koriandergrün

Optional:

1 Hand voll Mangold - hat hier wunderbar gepasst

Zubereitung:

Die Kokosmilch und die Gemüsebrühe zusammen in den Topf geben. Das Zitronengras längst spalten und zusammen mit den Limettenblättern dazu geben. Aufkochen und den klein gewürfelten Galgant und die fein gehackte Chili zufügen. 10 Minuten köcheln lassen - in dieser Zeit schäle ich die Garnelen und entferne den Darm.



Die Pilze in sehr dünne Scheiben schneiden, den Mangold klein zupfen. Beides in die Suppe geben und bei kleiner Hitze 5 Minuten ziehen lassen. Die Suppe mit Fischsauce und Limettensaft abschmecken. Dann den Topf vom Herd nehmen und die vorbereiteten Garnelen für 2 Minuten in der heißen Suppe garen lassen.



In passenden Schälchen anrichten. Ich stelle den klein gehackten Koriander in einem extra Schälchen auf den Tisch - wer möchte kann ihn sich über die Suppe streuen.

Wer möchte ein Schälchen?



Und weil ich damals noch keine Reiseberichte geschrieben habe gibt es hier einen kleinen kulinarischen Rückblick: Suppen, Suppen und noch mehr Suppen...



... mein Favorit in der Kategorie Abenteuerfood: getrocknete Sepia, über dem Kohlegrill erhitzt und dann durch eine Walze gezogen - sehr lecker, solltet ihr unbedingt probieren!



Und das Übliche mit großen Krebsen, frischem Fisch, Insekten zum Snacken und allem was sonst noch so auf dem Teller gelandet ist:



Da bekommt man sofort wieder Fernweh...



TAPAS – GARNELEN IM SCHINKENMANTEL

TAPAS – GARNELEN IM SCHINKENMANTEL

Ich bin ein großer Fan von Garnelen als Tapas – aber so richtig schlemmen kann man in der Tapasbar selten, meist sind sie genau abgezählt und es sollen ja auch nur Häppchen sein. Ich habe allerdings eine ganze Packung Black Tiger Prawns ergattert und konnte mich so richtig ausleben! Und weil es so schön passt werden die kleinen Häppchen für den Rezeptwettbewerb von [Costa und lecker.de](#) eingereicht.



Zutaten für 20 Garnelen im Schinkenmantel:

20 Garnelen, z.B. Black Tiger Prawns

10 Scheiben Schinken

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

etwas Petersilie

Zubereitung:

Von den Garnelen den Kopf entfernen, den Panzer aufbrechen und abpulen (den Schwanz lasse ich dran) und die Garnele am Rücken entlang längst aufschneiden um den Darm zu entfernen.

Die Schinkenscheiben halbieren und jede Garnele in ein Stück Schinken wickeln.

Wenig Olivenöl in der Pfanne erhitzen und von beiden Seiten (hier je zwei Minuten) anbraten bis der Schinken gold-braun wird. Die Garnele wird durch den Schinken vom austrocknen ein wenig geschützt – das macht es ziemlich einfach sie auf den Punkt zu braten. Die Garnelen ordentlich auf einem Teller oder Schälchen anrichten.

Mit Pfeffer und Salz würzen und mit ein wenig gehackter Petersilie garnieren.

Wer möchte zugreifen?



Mit dabei beim Spendenevent von:

PASTA CON OLIO IM THAI-STYLE

PASTA CON OLIO IM THAI-STYLE

Das ich im Dezember umzugsbedingt weniger gebloggt habe bedeutet nicht, dass ich auch weniger gekocht habe. Gut, ich bin ehrlich - zweimal wurde Pizza bestellt und einmal haben wir uns etwas beim Vietnamesen mitgenommen (das ist mehr als wir sonst im ganzen Jahr bestellen) aber an allen anderen Tagen habe ich fleißig den Kochlöffel geschwungen. Dabei musste auch der Kühlschrank aufgeräumt werden - so ist diese thailändisch angehauchte Pasta con Olio mit Zitronengrasöl und Garnelen entstanden.



Zutaten für 2 Personen:

200g Spaghetti

Salz

100g TK-Garnelen

1 Zwiebel

4 Knoblauchzehen

1 kleine rote Chili

1/2 Bund Schnittlauch

etwas Koriander

3 EL Zitronengras-Öl

3-4 EL Olivenöl

1 Limette (Abrieb und Saft)

1 Schuss Weißwein

Pfeffer & etwas Fleur de sel

10 Dattel-Cocktailtomaten

Zubereitung:

Für die Pasta setze ich einen großen Topf Salzwasser auf und koche sie al dente.

In dieser Zeit brate ich die fein gehackte Zwiebel und den Knoblauch kurz in etwas Olivenöl an. Die aufgetauten Garnelen dazu geben und das Ganze mit etwas Pfeffer würzen. Mit etwas Weißwein ablöschen, kurz einreduzieren lassen während die Garnelen gar ziehen und den fein gehackten Schnittlauch und Koriander untermengen. Die Hitze ausstellen.



Die fertig gekochte Pasta abgießen und kurz abschrecken. Dann darf sie zurück in den Topf wo ich sie zuerst mit Zitronengrasöl und etwas Olivenöl vermische bevor ich die fein gehackte Chili und den Abrieb und den Saft der Limette dazu gebe.

Die Garnelen samt Zwiebeln, Knoblauch und allem drum und dran unter die Pasta mengen. Erst jetzt die halbierten Tomaten dazu geben. Die sollen nur etwas erwärmt werden.



Die Pasta mit einer guten Prise Fleur de sel und bei Bedarf noch etwas Pfeffer abschmecken.

Essen ist fertig!



SÜßKARTOFFEL-ERDNUSSCRÉME-SUPPE MIT ORANGEN-GARNELEN

SÜßKARTOFFEL-ERDNUSSCRÉME-SUPPE MIT ORANGEN-GARNELEN

Diese Süßkartoffel-Erdnusscrème-Suppe gab es bei mir schon auf unzähligen Partys und sie wird immer wieder gerne gegessen. Als Alternative zu den Curry-Putenbrustspießen gab es diesmal Garnelen in Orangenmarinade. So macht das Süppchen sowohl als Hauptgericht, als auch als kleine Vorspeise im Glas serviert, wirklich was her!



Zutaten für 4 Personen als Hauptgericht / 8 Personen als Vorspeise:

400g Süßkartoffeln

2 Stangen Staudensellerie

½ Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 kleine rote Chili

etwas Erdnussöl

3 EL Erdnussbutter

400 ml Kokosmilch

1 L Gemüsebrühe

3 EL Sojasauce

2 EL süß-scharfe Chilisauce

4-5 EL Limettensaft

Pfeffer & Salz

pro Person 2 Garnelen

Abrieb und Saft von 1 Orange

3 EL Olivenöl

Optional: etwas Koriander oder Selleriegrün

Zubereitung:

Für die Suppe braucht ihr kaum länger als 25 Minuten. Die Süßkartoffeln, die Zwiebel, der Knoblauch und der Staudensellerie werden geschält und klein gewürfelt. Dann kommt die Zwiebel mit etwas Erdnussöl (alternativ Reisöl oder Sonnenblumenöl) in den Topf und wird kurz angeschwitzt. Das restliche Gemüse und die in feine Ringe geschnittene Chili dazu geben, kurz andünsten und mit der Brühe Ablöschen.

15 Minuten köcheln lassen. In dieser Zeit marinieren ich die Garnelen. Dafür werden sie mit einem Mix aus Öl, Pfeffer, Salz und dem Abrieb von 1 Orange bepinselt. 15 Minuten ziehen lassen.

Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Dann gebe ich Erdnussbutter und Kokosmilch dazu. Umrühren und nochmals mit dem Stabmixer bearbeiten. Mit Sojasauce, süß-scharfer-Chilisauce und Limettensaft abschmecken. Bei Bedarf auch noch mit etwas Pfeffer und Salz würzen.

Die Garnelen kurz und ohne zusätzliches Öl (nur das Öl von der Marinade) von beiden Seiten in einer kleinen Pfanne anbraten.



Je zwei Garnelen auf ein Holzspießchen schieben und mit dem Saft aus der Orange beträufeln.

Die Suppe in Schälchen oder Gläsern anrichten und mit den Garnelenspießen servieren.

Lasst es euch schmecken!



TAPAS – SHERRY-GARNELEN

TAPAS – SHERRY-GARNELEN

Ich habe hier auf dem Blog ja schon einige leckere Tapas mit Sherry für euch gezaubert – eine weitere leckere Tapas-Variation mit Sherry sind diese Garnelen. Sie sind super einfach gemacht und mit einer übersichtlichen Zutatenliste auch total unkompliziert. Sehr lecker und meist ziemlich schnell weg!



Zutaten für 1 Schälchen:

6 Riesengarnelen

Olivener Öl

1 Knoblauchzehe

6cl trockener Sherry

Pfeffer & Salz

1 Prise Cayennepfeffer

etwas Petersilie

Zubereitung:

Ich löse die Garnelen aus dem Panzer, das Schwanzstück darf dran bleiben, der Darm wird entfernt. Kurz abspülen und mit Küchenpapier abtrocknen. Die Garnelen zusammen mit dem fein gehackten

Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Aufpassen, dass der Knoblauch keine Farbe bekommt. Nach 1 Minute die Temperatur etwas reduzieren (hier Stufe 6 von 9). Mit Pfeffer, Salz und Cayennepfeffer würzen. Nach 3 Minuten mit dem Sherry ablöschen. Die fein gehackte Petersilie dazu geben und das Ganze in einem Tapasschälchen anrichten.

Fertig!

TAPAS – GARNELEN-TOMATE-MOZZARELLA SPIEßE

Tapas - Garnelen-Tomate-Mozzarella Spieße

Auf meinem letzten Tapas-Buffer ist mal wieder ein bunter Mix zusammen gekommen. Mit dabei waren auch diese leckeren, kleinen Spieße. Ich habe dafür die Garnelen vorher in Knoblauch und Gewürzöl mariniert – das hat sich in jedem Fall gelohnt! Die Tomaten stellen übrigens meine kleine, aber feine Balkonernte dar...



Zutaten für 20 Spieße:

1 Box Eismeer-Garnelen (ca. 80-100g)

20 kleine Cocktailtomaten / Kirschtomaten

20 Mini-Mozzarella Bällchen oder auch schwarze Oliven

Holz- oder Bambusspieße

1 EL Gewürzöl (oder Olivenöl)

2 kleine Knoblauchzehen

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Ich spüle die Garnelen kurz unter fließendem Wasser ab und lasse sie auf etwas Küchenpapier abtropfen. Dann kommen sie mit dem Gewürzöl in ein kleines Schälchen. Den Knoblauch pressen und unterheben, mit Pfeffer und Salz würzen. So lasse ich die Garnelen 30 Minuten marinieren.



Dann kommen sie für 1 Minute in eine heiße Pfanne ohne zusätzliches Öl. Gut rühren und wenden damit nix anbrennt und die Garnelen zurück in die Schüssel geben.

Jetzt spieße ich abwechselnd 1 Garnele, 1 Mini-Tomate und 1 Mozzarella-Bällchen auf. Zum Ende hin gehen mir die Mozzarella-Bällchen aus und ich nehme für die letzten Spieße schwarze Oliven. Schmeckt genau so gut.

In einem Schälchen anrichten und das restliche Knoblauchöl über den Spießen verteilen.

Als Vorspeise oder auf dem Buffet servieren.

Fertig!



PIZZA FRUTTI DI MARE

PIZZA FRUTTI DI MARE

Ich liebe Pizza Frutti di Mare! Leider isst die 7-köpfige Raupe keine „Meereknurpsis“ (=Garnelen, Tintenfische, usw.) und Bessere Hälfte ist auch kein großer Fan. Ich konnte Bessere Hälfte aber zumindest von dem Versuch überzeugen, ihn stört nämlich vor allem der optische Aspekt wenn ihn so ein kleiner Pulpo von der aus Pizza anlacht. Da hilft nur eins – Käse! Durch die Zugabe von reichlich geriebenem Käse wurde fast alles gut versteckt und von der Pizza ist kein Rest geblieben. Verdammt lecker war sie übrigens auch....



Zutaten für 1 große Pizza:

1/2 Hefewürfel (21g)

210g Weizenmehl

40 g Hartweizengrieß

1/2 EL brauner Zucker

1/2 TL Salz

150 ml lauwarmes Wasser

etwas Olivenöl

Für den Belag:

300g Pizzatomaten

1 TL getrocknetes Basilikum

1 Knoblauchzehe

Pfeffer & Salz

200g geriebener Mozzarella

25 mittelgroße Gambas / Garnelen

6-7 in Öl eingelegte Pulpos

80g Sandklaffmuscheln (aus der Dose) – oder andere Muscheln

Zubereitung:

Für den Teig bleibt alles so wie immer: ich gebe Mehl, Gries, Salz und Zucker in eine ausreichend große Schüssel, die Hefe wird in warmem Wasser gelöst und das Wasser mit dem Rest zu einem Teig verknetet. Lange und intensiv kneten. Den Teig für mindestens 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Diese Zeit nutze ich um die Sauce vorzubereiten. Dafür kommen Pizzatomaten, getrocknetes Basilikum, Pfeffer, Salz und die gepresste Knoblauchzehe in ein kleines Schüsselchen. Gut verrühren und ziehen lassen.

Es gibt noch einiges vorzubereiten. 25 Gambas wollen auch irgendwie geschält werden. Also werden wie am Fließband Köpfe abgedreht, der Panzer vom Bauch aus aufgebrochen und abgezogen, der Rücken etwas eingeschnitten und der Darm entfernt. Ich habe etwas mehr Gambas als ich brauche, den Rest bereite ich gleich vor und brate sie an – daraus mache ich dann Jambalaya.



Der fertige Teig wird auf einem ordentlich mit Mehl bestäubten Backblech ausgerollt und mit der Tomatensauce bestrichen. Dabei lasse ich einen daumenbreiten Rand frei. Etwas geriebenen Käse auf die Sauce geben und die Pizza mit Gambas, Muscheln und den etwas zerteilten Pulpos belegen.



Den restlichen Käse darüber geben und den Rand mit Olivenöl bestreichen. Die Pizza bei 200°C für 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

Wenn sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat darf sie wieder raus.



Die kleinen Pulpos sieht man kaum noch...



In schönen Stücken aufschneiden und (falls zur Hand) mit etwas Basilikum anrichten.

Lasst es euch schmecken!

