

# 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?

