



Gambas a la plancha



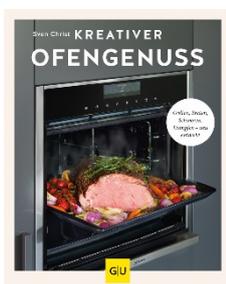
Für 4 Personen

ZUTATEN:

Für die Gambas:
 800 g rohe frische
 Riesen-garnelen mit Kopf und
 Schale (13–15 Stück; ersatzweise
 TK-Riesen--garnelen)
 2 Knoblauchzehen
 1 Bio-Zitrone
 2 Zweige frischer Thymian
 1 Lorbeerblatt
 4 EL Olivenöl
 500 g grobes Meersalz

Für die Salsa:
 2 Tomaten
 1 kleine rote Spitzpaprikaschote
 1 Schalotte
 1 rote Peperoni
 1 Stängel Koriandergrün
 1 EL Sherryessig
 3 EL Olivenöl
 Salz
 schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit ca. 25 Min.



ZUBEREITUNG:

TK-Garnelen, falls vorgesehen, rechtzeitig in einem Sieb auftauen und abtropfen lassen. Mit einem scharfen Messer die Gambas am Rücken mittig längs einschneiden. Jeweils den schwarzen Darmfaden vorsichtig herausziehen und entfernen. Die Garnelen kalt abbrausen und abtropfen lassen, dann trocken tupfen und in eine Schüssel legen.

Den Knoblauch schälen und fein hacken, die Bio-Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und in Achtel schneiden. Den Thymian kalt abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen. Den Knoblauch, den Thymian und das Lorbeerblatt sowie das Olivenöl zu den Gambas geben. Die Zitronenachtel darüber auspressen und hinzufügen. Das Ganze gut durchmischen und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Std. marinieren.

Für die Gambas den Ofen auf 230° (Grill große Fläche) vorheizen. Inzwischen für die Salsa die Tomaten und die Spitzpaprikaschote waschen. Die Tomaten halbieren, entkernen und ohne Stielansätze in kleine Würfel schneiden. Die Paprikaschote halbieren, putzen, entkernen und ebenfalls klein würfeln. Die Schalotte ebenfalls schälen und fein würfeln. Alles in eine Schüssel geben. Die Peperoni waschen, putzen und je nach gewünschter Schärfe entkernen. Den Koriander kalt abbrausen, trocken schütteln und von groben Stängeln befreien. Beides fein hacken und dazugeben. Sherryessig und Olivenöl hinzufügen, umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gambas das grobe Meersalz auf einem Blech als Bett verteilen und die Tiere ohne die Zitronenstücke und das Lorbeerblatt nebeneinander darauflegen. Das Blech in den heißen Ofen schieben (oben) und die Gambas beidseitig je ca. 5 Min. grillen. Mit der Salsa servieren.

Ein Rezept aus dem Buch: **Kreativer Ofengenuss** von Sven Christ, erschienen im Gräfe und Unzer Verlag