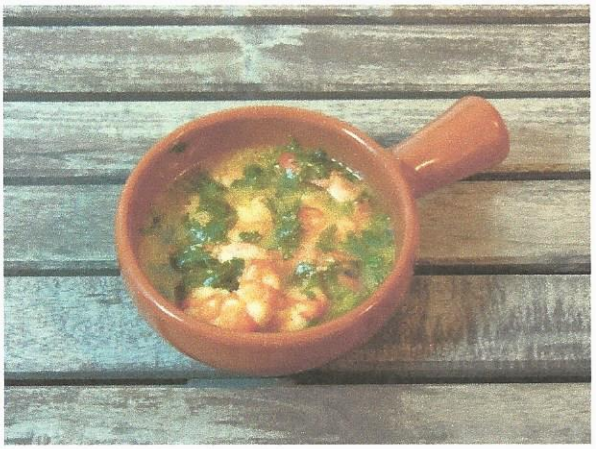
Sherry Garnelen



6 Riesengarnelen
Olivenöl
1 Knoblauchzehe
6cl trockener Sherry
Pfeffer
Salz
1 Prise Cayennepfeffer
etwas Petersilie

Zubereitung

Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trockenschütteln und ebenfalls sehr fein hacken.
Die Garnelen wie oben erklärt aus dem Panzer lösen. Das Schwanzstück darf dran bleiben, den schwarz gefärbten Darm komplett entfernen. Kurz abspülen und mit Küchenpapier abtrocknen. Die Garnelen zusammen mit dem Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Die Temperatur im Auge behalten und aufpassen, dass der Knoblauch keine Farbe bekommt.

Spätestens nach 1 Minute die Temperatur reduzieren. Mit Pfeffer, Salz und Cayennepfeffer würzen. Nach 3 Minuten mit dem Sherry ablöschen. Die fein gehackte Petersilie dazugeben und das Ganze umgehend in einem Schälchen anrichten.

Tipp: Wir empfehlen einen Manzanillo-Sherry. Dieser besondere Fino ist aber zum Kochen allein viel zu schade – darum unbedingt auch gut gekühlt als Begleiter zum Essen anbieten.