



Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinarische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spanien		Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt		

Gambas



Crevettes à la plancha, © Fotolia: Pictures news

Gambas aus der Pfanne –
ein Rezept von Sven Dresselmann

Mehr zu Gambas finden Sie auf [Esskultur](#).

Zutaten:

- Gambas mit Schale und Kopf
- Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Salz
- Chilischoten (getrocknet)
- Cognac

Zubereitung:

Das Olivenöl (hier nicht sparen, sondern reichlich) in eine hohe Pfanne oder Bräter geben und heiß werden lassen. Jetzt den geschälten und in kleine Scheiben geschnittenen Knoblauch, den getrockneten Chili und das Salz in die Pfanne geben. Nun auch die Gambas dazu geben und alles bei mittlerer Hitze braten bzw. köcheln lassen. Nach 5 Minuten einen guten Schuss Cognac oder Brandy hinzugeben und nochmals 2 Minuten köcheln lassen.

Fertig. Dazu schmeckt am besten frisches Baguette.

Alternative No. 1 – Gambas in Whisky mit Öl und Trüffel auf Pasta

Zutaten:

- 450 g Gambas mit Schale und Kopf
- 5 EL Single Malt Whisky
- 4 EL Trüffelöl von schwarzen Trüffel
- 4 EL Sherry
- 350 g Parmesan, frisch gerieben
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- 500 g Spaghetti
- 1 Trüffel, in Scheiben

Zubereitung:

Die Gambas von Ihrer Schale befreien. In heißem Öl den Knoblauch gut anschwitzen. Die Gambas dazugeben und glasig anbraten. Nun zügig den Whisky und Sherry darüber geben und kräftig durchmengen. Kurz einköcheln lassen. Die Gambas mit Salz und Pfeffer würzen. Viel Olivenöl darüber geben. Die Pfanne vom Feuer nehmen, den Parmesan einstreuen und langsam ohne weitere Hitzzufuhr schmelzen lassen. Die Flamme erneut einmal voll aufdrehen und alles kurz und kräftig anbraten, bis der Parmesan leicht goldbraun wird.

In der Zwischenzeit Spaghetti wie gewohnt al dente kochen.

Am Ende das Trüffelöl über die Gambas geben und alles nochmals kräftig durchmengen. Zuletzt mit etwas frischem, gehobeltem Trüffel bestreuen. Von der Flamme nehmen. Die abgekochten Spaghetti in die Pfanne geben und alles gut vermengen.

Brigitte Lamberts
info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca bei [Facebook](#)





Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinarische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spanien		Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt		

Alternative No. 2 – Gambas in Olivenöl mit Ingwer

Zutaten:

250 g Gambas mit Schale und Kopf
1 Stück Ingwerwurzel, geschält, ca. 4 cm
Den Saft von einer Limette, oder Zitrone
1 EL Sherry, trocken
Olivenöl
Salz, Pfeffer, schwarz
etwas Zucker
und Fünf-Gewürz-Pulver

Zubereitung:

Die Garnelen von den Schalen und Därmen befreien und in eine Gefriertüte geben. Den Sherry, den Saft der Limette und den gehackten Ingwer hinzugeben. Den Beutel verschließen, alles darin durchschütteln und 3 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Öl in der Pfanne erhitzen. Die Garnelen aus dem Beutel nehmen, abtupfen und etwa 3 Minuten braten. Dann das Gewürzpulver und die restliche Marinade hinzugeben, weitergaren und nach Gusto weiter mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Dazu passen Reis, Glas- bzw. Reismudeln oder einfach nur Baguette.

Natürlich geht es noch einfacher: Knoblauch, Ingwer oder Chili in die Pfanne mit Öl geben und dann die Gambas dazu. Nur Vorsicht: der Knoblauch darf nicht verbrennen und die Chilis vor dem Verzehr wieder aus der Pfanne herausnehmen.

Brigitte Lamberts
info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca bei [Facebook](#)

