



Riesengarnelen auf portugiesische Art

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 2 TL Olivenöl
- 25g Butter
- 8 rohe Riesengarnelen, gesäubert, als „Schmetterlinge“
 - 6 Knoblauchzehen, fein gehackt
 - 3 getrocknete Chilischoten, zerstoßen
 - 4 EL fein gehackte Frühlingszwiebeln
 - 3 EL trockener Weißwein
 - 2 Zitronen
 - Gehackte frische Petersilie
 - Knoblauchbrot zum Servieren

Zubereitung:

- 1) Das Öl und die Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Garnelen-Schmetterlinge einlegen und 3-4 Minuten braten, bis sie sich rosa färben.
- 2) Den Knoblauch, den Chili und die Frühlingszwiebeln zugeben und 3 Minuten weitergaren. Den Wein und den Saft einer Zitrone zugießen und die Hälfte der Flüssigkeit verkochen lassen.
- 3) Die andere Zitrone in Spalten schneiden. Die Garnelen mit der Sauce anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit Knoblauchbrot und den Zitronenspalten servieren.

Alternative Fische: Jakobsmuscheln, Kaisergranat

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team