

Garnelenspießchen mit Ananas [Pinchitos de Langostino]



Zutaten:

1-2 geschälte rohe Garnelen
pro Spieß

Ananasscheiben, etwas dünner
geschnitten als die Dicke der
Garnelen

Olivienöl

eine Ecke Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle
(optional)

Salsa brava (optional) oder
Thai Chili Chicken Sauce
(optional)

1. Garnelen schonend
auftauen (bei TK-Ware).
Waschen und trocknen.
Optional mit Zitronensaft
säuern. Dann aber wieder
mit Küchentüchern
trocknen.

2. Strunk aus den
Ananasscheiben schnei-
den, in gefällige Stücke
teilen.

3. Garnelen und Ananas
abwechselnd auf dünne
Holzspieße oder
Rouladennadeln stecken.
Optional leicht salzen und
pfeffern. Die Ananas-
stückchen sollten weniger
dick als die Garnelen sein,
damit diese richtig braten
können.

4. Die Spieße in einem
Gemisch aus Olivenöl
und Butter braten, nicht zu
lange, die Garnelen
sollen sich gerade
durchgehend verfärbt
haben.

Hinweise:

Das Bild stammt aus der
Tapas Bar La Bodega del
Mar in Marbella, Septem-
ber 2019.

Das Rezept für Salsa brava
findet sich in der Rubrik
Grundrezepte, kalte
Saucen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15
min, Gesamtzeit ca. 4 h,
Vorspeisen, Tapas, Mee-
resfrüchte, Garnelen,
spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023