

# Riesengarnelen auf der Grillplatte [Gambas a la plancha]



## Zutaten für vier Personen:

12 Riesengarnelen mit Kopf (TK)  
(bei kleineren Exemplaren  
entsprechend mehr)

2-3 EL mittelgrobes Meersalz  
(noch besser: Brezensalz)

1-2 EL Olivenöl

2 Zitronen

## Knoblauchdip:

4 Knoblauchzehen

100 ml Olivenöl

frische Petersilie

Salz nach Geschmack

1/2 Zitrone

1. Riesengarnelen scho-  
nend auftauen, gut  
waschen und trocknen.

2. Eine größere Pfanne, am  
besten eine Edelstahl-  
pfanne, auf hoher Hitze  
vorheizen. 2-3 EL mittel-  
grobes Salz einstreuen und  
die Riesengarnelen auf  
beiden Seiten braten. Nach  
Gusto auch mit etwas  
Olivenöl einsprühen oder  
beträufeln. Achtung: Die  
Bratzeit hängt stark von der  
Größe ab. Beim ersten Mal  
für die Garzeit eine Probe  
machen: Die Garnelen  
dürfen keinesfalls zu lange  
gebraten werden, sie  
werden sonst zu hart. Mit  
Zitronenvierteln servieren.

## Knoblauchdip:

Für den Knoblauchdip die  
Zehen schälen und in sehr  
feine Scheiben schneiden.  
In einer beschichteten  
Pfanne in reichlich Olivenöl  
ganz leicht anschwitzen.  
Danach sehr fein geschnit-  
tene frische Petersilie und  
den Saft von 1/2 Zitrone  
einrühren, nach Gusto  
noch mit etwas Fleur de  
Sel würzen und die Pfanne  
vom Herd nehmen.  
Lauwarm servieren.

## Hinweise:

Die Zubereitungsart a la  
plancha bedeutet im  
spanischen: gegrillt auf  
einer Grillplatte (aus  
Metall). Dabei wird mit

vergleichsweise hoher  
Temperatur gegrillt.

Bei uns verwenden wir für  
diese Art der Zubereitung  
ersatzweise eine sehr große,  
glatte Edelstahlpfanne.

Das Bild stammt von einer  
Bar am Rande eines Marktes  
in Málaga, September 2019.

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 25  
min, Gesamtzeit ca. 5 h,  
Vorspeisen, Tapas, Meeres-  
früchte, Krustentiere,  
Garnelen, spanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023