

## Gebratene Gambas

Rezept aus der Sendung „Rosins Restaurants“

### Zutaten für ca. 2 Personen

- 6-8 große Gambas
- ½ Bund Lauchzwiebeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 große Tomate
- 10 EL Passierte Tomaten
- Etwas Dill
- Etwas Petersilie
- Etwas Basilikum
- Etwas Koriander
- 1 Schluck Ouzo
- 150ml Fischbrühe
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer



### Zubereitung

Die Schale der Gambas entfernen, den Kopf jedoch dranlassen, denn durch diesen erhalten die Gambas beim Braten ihren Geschmack. Anschließend den Rücken der Garnelen flach einschneiden und mit einem Messer den Darm entfernen.

Die geputzten Lauchzwiebeln klein schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel und die Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden. Das Innere der Tomate entfernen und die Tomate in Stücke schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Gambas in die Pfanne geben, ganz kurz anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebel und den Knoblauch in die Pfanne geben und langsam anbraten. Die Tomaten hinzufügen und leicht anschwitzen. Etwas Ouzo hinzugeben und kurz flambieren.

Mit Fischbrühe ablöschen und das Ganze auf mittlerer Hitze langsam einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die passierten Tomaten löffelweise hinzufügen und das ganze weiter einkochen. Nun die angebratenen Gambas wieder in die Pfanne zur Sauce geben und vorsichtig schwenken, damit der Kopf der Gambas nicht kaputt geht. Anschließend die Kräuter grob schneiden und mit in die Pfanne geben. Zum Schluss alles kurz durchschwenken und nochmals mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

© 2013 kabeleins - Rosins Restaurants

Rezept und Video: [www.kabeleins.de/tv/rosins-restaurants/rezepte/rezept-gebratene-gambas-von-frank-rosin](http://www.kabeleins.de/tv/rosins-restaurants/rezepte/rezept-gebratene-gambas-von-frank-rosin)

Weitere Rezepte und Kochtipps auf: [www.kabeleins.de/rezepte](http://www.kabeleins.de/rezepte)