



**Frankfurter Straße 4
35091 Cölbe-Bernsdorf**

**Tel: (06421) 304100
Fax: (06421) 304101
Email: info@lachs-und-lotte.de**

www.lachs-und-lotte.de

Rezept des Monats Februar 2008

Gamberi Fritti (in Knoblauch gebratene Riesengarnelen)

Als Vorspeise oder leichtes Hauptgericht (dann Mengen x 1,5
Für 4 Personen:

12-16 Riesengarnelen roh mit Schale
4 Knoblauchzehen, geschält und kleingehackt
50 gr Butter, 3 EL Olivenöl
4 EL Weinbrand/Cognac
Pfeffer, Salz
Zitronen und zerpfückter grüner Salat zum Garnieren

Butter und Öl in einer großen Pfanne schmelzen. Garnelen und Knoblauch gleichzeitig hinein geben und bei großer Hitze 5-6 Minuten braten
Dabei die Garnelen wenden und ständig hin und her schwenken
Den Weinbrand über die Scampi geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
Mit Zitrone und Salat garnieren und mit frischem Weißbrot servieren.

Tipps:

- wer mag kann etwas kleingehackte getrocknete Chili (Peperoncini) dazu geben
- die Riesengarnelen sind NICHT „Scampi“ wie oft auf Speisekarten zu lesen. Der echte Scampo ist der Kaisergranat, den können Sie für dieses einfache Gericht natürlich auch verwenden. Dann heißt das ganze „Scampi Fritti“