

Garnelen auf Peperonata



Rezept von Cornelia Poletto

Zutaten:

Für 4 Personen

- 12 rohe Riesengarnelen (tiefgekühlt; à ca. 80–100 g, mit Kopf und Schale)
- je 2 rote und gelbe Paprikaschoten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Stiele Basilikum
- 4 Zweige Thymian
- 5 EL Olivenöl
- Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL schwarze Oliven
- 2 EL Kapern
- Piment d'Espelette oder Cayennepfeffer

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden Auftauzeit: ca. 6 Stunden

Zubereitung:

Die Garnelen auftauen lassen. Den Backofengrill vorheizen.

Die Paprikaschoten längs vierteln, entkernen und waschen.

Die Paprikaviertel mit der Hautseite nach oben nebeneinander auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen.

Im Ofen auf der mittleren Schiene grillen, bis die Haut dunkel wird und Blasen wirft.

Die Paprikaschoten herausnehmen, mit angefeuchtetem Küchenpapier bedecken und etwas abkühlen lassen.

Die Paprikaschoten mit einem spitzen Messer häuten und in Streifen schneiden.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Spalten schneiden.

Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Von jeweils 2 Basilikum- und Thymianzweigen die Blätter abzupfen, die Basilikumblätter grob schneiden.

In einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Thymianblättchen darin etwa 5 Minuten andünsten.

Die Paprikastreifen untermischen, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Das Basilikum, die Oliven und die Kapern untermischen und die Peperonata nochmals abschmecken.

Die Garnelen waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Köpfe abdrehen und die Garnelen bis auf den Schwanzfächer schälen. Längs etwas einschneiden, den Darm entfernen, kalt abbrausen und trocken tupfen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Vier Bögen Back- oder Pergamentpapier (etwa 40 x 40 cm) auf die Arbeitsfläche legen. Jeweils ein Viertel der Peperonata in die Mitte geben und 3 Garnelen darauflegen. Mit dem übrigen Öl beträufeln und mit Fleur de Sel und Piment d'Espelette würzen.

Die restlichen Kräuter klein zupfen, auf den Garnelen verteilen. Das Papier über der Füllung zusammennehmen und mehrmals falten.

An den Seiten wie ein Päckchen einschlagen und nach unten umknicken.

Die Garnelenpäckchen auf das Backblech legen und auf der 2. Schiene von unten etwa 15 Minuten garen.

Die Garnelen mit der Peperonata in den Päckchen servieren.

Polettos Kochschule – Garnelen auf Peperonata