






Gamba Carabiniera mit nordischer Salsa

 Leicht  20 min  4 Personen

Zutaten

- 16 Gambas Carabiniera
Art.-Nr. 85019 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Rucola
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Sardelle
- Kapern in Lake
- 1 Bio-Zitrone
- 1-2 EL Weißweinessig
- Olivenöl
- Salz
- 1 Ciabatta-Brot
- Grill mit Deckel (ohne
verlängert sich die Garzeit)

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Für die Salsa Petersilie, Rucola, Knoblauch, Sardelle und 1 EL Kapern fein hacken. 1 TL Zitronenschale fein abreiben und alles mit 2 EL Kapernflüssigkeit, Essig und 6-8 EL Olivenöl zu einer Sauce verrühren. Leicht salzen. Ciabatta-Brot in 8 Scheiben schneiden.

Schritt 02

Die Glut im Grill sollte gleichmäßig durchgeglüht und rot glimmend, von einer dünnen Ascheschicht überzogen sein. Nun zwei Hitze-Zonen schaffen: Glut auf einer Seite des Grills für direkte Hitze aufschichten. Die andere Seite für indirekte, also weniger, Hitze freilassen.

Schritt 03

Grillrost mit einem ölgetränktem Tuch dünn einreiben und unmittelbar danach die Garnelen auf die Seite mit der direkten Hitze legen. Garnelen für 2-4 Minuten grillen, wenden und weitere 2-4 Minuten grillen. Nun die Garnelen in die Zone mit indirekter Hitze umsetzen und für ca. 4 Minuten mit geschlossenem Deckel ruhen lassen. Kurz bevor die Garnelen fertig sind, Ciabatta-Scheiben mit etwas Olivenöl beträufeln und auf dem Gitter über der Glut anrösten. Gamba Carabiniera, geröstetes Ciabatta mit der Salsa Verde servieren.

Tipps & Tricks

Mit Hilfe von zwei Hitze-Zonen können Sie die Temperaturen, ähnlich wie auf dem Herd, regulieren: Fisch & Meeresfrüchte direkt über der Hitze scharf angrillen und in einer kühleren Zone indirekt gar ziehen lassen. So bleibt das Fleisch innen schön saftig.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür