

Zutaten

- 16 Rotgarnelen mit Kopf
- 2 Thymianzweige
- 2 Rosmarinzweige
- 1 rote Chili
- 2 Knoblauchzehen
- Saft von einer ½ Zitrone
- Kochateliers Salz „Mehr für´s Meer“
- 4 kleine Tapas-Tonschalen
- ½ l Weißwein
- 200 g Butter
- 4 Porzellanförmchen

Hauptgang, vom Grill

Rotgarnelen

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Rotgarnelen mit Kräutern. Jetzt nachkochen und den Geschmack Mallorcas erleben! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Rosmarin, Thymian und Chili für die Garnitur
2. Die Garnelen pulen und den Darm entfernen. Vier schöne Garnelenköpfe aufbewahren. Die übrigen Schalen und Köpfe in einem großen Topf mit Olivenöl anrösten. Tomatenmark, Kräuter, Knoblauch und Chili hinzugeben und mit Weißwein aufgießen. Die Butter hinzugeben und den Sud für 20 Minuten leicht köcheln lassen, anschließend abpassieren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
3. Jeweils einen Garnelenkopf mittig in das Tontöpfchen stellen und die gewürzten, rohen Garnelenschwänze außenherum platzieren. Den Sud angießen, zwischen die Garnelenschwänze die Kräuter und Chili stecken, dann die Tontöpfchen im Ofen bei 200 Grad für 10-12 Minuten garen.