

Gamberoni in Salsa Limonella Gebratene Gamberoni mit Zitronensauce

Zutaten: (für 4 Personen)

Gamberoni (16-20cm lang)

Olivenöl (extra vergine)

Saft einer Zitrone

4 Zitronenscheiben

3-4 Knoblauchzehen

Rosmarin, frisch

Basilikum, frisch

Salz

Pfeffer

Anmerkung:

Gamberoni (roh, mit oder ohne Kopf),
Größe mit Kopf: 16 - 20 cm lang

als Zwischenmahlzeit 3 Stück pro Person

als Hauptmahlzeit 4 - 5 Stück pro Person

Zubereitung:

Gamberoni aus den Schalen befreien, indem Sie mit einem spitzen Messer oder mit einer Küchenschere den Panzer am Rücken entlang aufschneiden, hübsch sieht es aus, wenn man das letzte Panzerglied mit dem "Schwänzchen" daran lässt. Die Panzerhälften nach beiden Seiten hin weg brechen und das Fleisch entnehmen, den Rücken in Längsrichtung einschneiden und den Darm entfernen, der als schwarzer Faden zu erkennen ist. Anschließend die Gamberoni waschen und abtrocknen.



In einer Pfanne Olivenöl auf mittlere Temperatur erhitzen und die Gamberoni auf beiden Seiten je 5 Minuten anbraten (die Farbe ändert sich in rosa), anschließend Knoblauch in dünnen Scheiben (oder durch die Knoblauchpresse) dazugeben, Rosmarin darüber streuen und kurz mit braten lassen. Zum Schluss den Zitronensaft darüber geben und noch ca. 1 Minute weiter braten lassen, abschmecken mit Salz und Pfeffer. Mit den Zitronenscheiben und den Basilikumblättern auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Guten Appetit !