

Crevetten Aglio, Oglio e Peperoncino

Man braucht für 4 Personen:

1 kg	Riesencrevetten
1 stk	Peperoncino, rot
2 stk	Knoblauchzehen
1 Bund	Petersilie, glattblättrig
0.5 dl	Olivenöl
	Salz und Pfeffer, aus der Mühle
	Zitronensaft, einige Tropfen zum abschmecken



Zubereitung:

Die Riesencrevetten aus der Schale lösen, mit einem spitzen Messerchen dem Rücken entlang leicht einritzen und den schwarzen Darmfaden sorgfältig entfernen.

Die Riesencrevetten kalt abspülen und auf Küchenpapier trockentupfen.

Auf einen grossen Teller legen. Crevettenschwänze müssen nur noch kontrolliert werden, ob der Darmfaden entfernt ist, anschliessend kurz kalt spülen und trockentupfen.

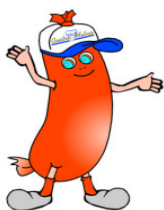
Den Peperoncino mitsamt Kernen in feinste Ringe schneiden.

Den Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die Petersilie fein hacken.

Eine Bratpfanne leer gut erhitzen. Dann das Öl, die Riesencrevetten, den Peperoncino und den Knoblauch beifügen und alles kurz, aber kräftig braten, bis sich die Riesencrevetten schön rot verfärbt haben. Die Pfanne beiseiteziehen,

die Petersilie untermischen und das Gericht mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Sofort servieren.

Dazu passt: frisches Baguette oder Trockenreis



Das Gastro-Metzg Team wünscht "en Guete"