

# Gambas in Knoblauchöl

Rezepturbasis Portionen 10

Einsatz für 4 Portionen

	<b>Bezeichnung</b>	<b>Einsatz Basis</b>	<b>ME Kalk</b>	<b>Einsatz</b>	<b>Bemerkung</b>
327	Black Tiger Garnelen 16/20	30,0000	Stck	12,0000	3 Stck/pax
328	Knoblauchzehen	6,0000	Stck	2,4000	
329	Frühlingszwiebeln/ Lauchzwiebeln	1,0000	Bund	0,4000	
330	Rosmarin frisch		g	0,0000	
331	Olivenöl extra nativ		Liter	0,0000	
332	Sherry medium	0,0500	Liter	0,0200	
1010	Paprika rot	0,2000	kg	0,0800	
1024	Petersilie glatt Bd		Bund	0,0000	
1025	Butter 250 g	0,0500	Kg	0,0200	
1026	Zitronensaft		ml	0,0000	

- Scampi am Rücken längs einritzen und den dunklen Darm entfernen. Scampi waschen und trocken tupfen.
- Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden.
- Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Petersilie waschen und trocken schütteln. Blätter grob hacken.
- Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Scampi darin unter Wenden 3–4 Minuten braten.
- Schalotten und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten.

