

Frittierte Gambas

Wer frittierte Gambas zubereiten möchte, sollte sich dieses Rezept nicht entgehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,3 h



Zutaten

1.5 kg	Gambas
3 EL	Knoblauch
2 EL	Sambal Oelek
1 TL	Meersalz
60 ml	Olivenöl

Zubereitung

1. Für frittierte Gambas die gefrorenen Gambas kurz mit Wasser abbrausen und in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Öl, Salz und Sambal Oelek vermengen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.
2. Die Knoblauchmasse mit den Gambas vermengen und alles bei gelegentlichem Umrühren einige Stunden lang marinieren. Durch das Auftauen entsteht ein wässriger Sud.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gambas aus dem Sud heben, abtropfen lassen und in das heiße Öl geben. Sobald sie sich zusammenrollen, sind die Gambas fertig und müssen sofort aus der Pfanne genommen werden.

Tipp

Als Beilage für frittierte Gambas eignen sich ein frischer mediterraner Salat, Fladenbrot und Oliven.