Garnelen im Speckmantel

Mit dem Rezept Garnelen im Speckmantel lässt sich ein ganz besonderer Genuss für Feinschmecker zaubern. Das Gericht ist schnell zubereitet und schmeckt köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

16 Stk.	Garnelen (große)
16 Scheiben	Speck
1 Prise	Salz
1 Schuss	Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für die Garnelen im Speckmantel zuerst den Ofen auf 180°Grad vorheizen. Wer ungeschälte Garnelen verwendet, muss diese zunächst schälen. Dann den Darm entfernen. Dazu die Garnele an der oberen Seite einschneiden und mit dem Messer den Darm herauskratzen.

2. Anschließend die Garnele an der unteren Seite leicht einschneiden und ebenfalls mit dem Messer, die Vene herauskratzen. Nun die Garnelen unter kaltem Wasser abspülen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen.

3. Nach dem Säubern jede Garnele in eine Scheibe Speck einwickeln, sodass sich der Speck bei jeder Umwicklung überlappt. Je nach Belieben die Garnelen von jeder Seite noch etwas salzen.

4. Danach eine Pfanne mit etwas Öl, damit die Garnelen beim Braten nicht haften bleiben, erhitzen und die Garnelen in die Pfanne legen. Die Garnelen von jeder Seite für etwa 30 Sekunden braten.

5. Zuletzt die Garnelen auf ein Backblech legen und für ungefähr 6-8 Minuten in den Ofen geben, bis die Garnelen schön knusprig sind. Herausnehmen und heiß servieren.

Tipp

Die Garnelen im Speckmantel schmecken besonders gut zusammen mit frischem Weißbrot oder einem leichten Salat. Auch ein leckerer Knoblauchdip oder selbst gemachte Cocktailsauce passt hervorragend dazu.