

Gambas Pil Pil

(Gambas mit Knoblauch und Chili)

Unter den vielen leckeren Tapas sind Gambas Pil Pil mit einer der beliebtesten Gerichte überhaupt und sie haben sich auf so ziemlich jeder Speisekarte auf Mallorca und auch Spanien etabliert. Der Ursprung des Gerichtes ist übrigens in Malaga zu finden.

Wenn Sie sich fragen, was der Unterschied zu den ebenfalls oft angebotenen Gambas al Ajillo ist? Keiner.

Beide werden mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern sowie mit und ohne Chili zubereitet. Traditionell werden Gambas Pil Pil in einer kleinen Tonschale serviert. Diese bekommen Sie übrigens in vielen Läden auf der Insel recht preiswert und sie sind immer auch ein schönes Mitbringsel für die Lieben und Freunde daheim.



Zutaten (ca. 30 Min. Zubereitungszeit):

für 4 Personen

1 kg	große Gambas
1 kl	Schalotte, fein gewürfelt/gehackt
40 gr	Knoblauch, fein gehackt (nicht gepresst!)
100-200 ml	Olivenöl
100 ml	trockenen Weißwein
2 St.	rote frische Chilischote, entkernt, fein gewürfelt/gehackt
1 Prise	Meersalz aus der Mühle
1 Prise	Pfeffer aus der Mühle
1-2 TL	Petersilie, kleingehackt

Zubereitung:

- Wenn Sie die Gambas in einer Tonschale zubereiten, diese vor Benutzung 1 Stunde wässern, so kann sie beim Kochen nicht reißen. Sie können diese dann direkt auf den Herd/die Gasflamme stellen.
- Währenddessen die Gambas von der Schale befreien und den Darm entfernen. Man kann beim Schälen den Schwanz noch dranlassen, so kann man sie mit den Fingern essen, aber komplett schälen geht natürlich auch. Für die Entfernung des Darms, die Gambas auf dem Rücken einschneiden und den Darm herausziehen. Gambas mit Küchentrepp trocken tupfen.
- Das Olivenöl heiß werden lassen und dann die Schalotten und den Knoblauch kurz darin anbraten, bis beides glasig ist. Dann herausnehmen und beiseitestellen.
- Die Gambas im Olivenöl ca. 4 Minuten braten, dabei darauf achten, dass sie von allen Seiten braten.
- Die Tonschale immer zwischendurch etwas schwenken, damit sich das Öl mit der Gambaflüssigkeit verbindet. Das Ganze nimmt dann eine etwas milchige Konsistenz an.
- Salz, Pfeffer und die Chilis dazugeben und eine weitere Minute mitgaren.
- Die Hitze etwas erhöhen, bis es anfängt zu sprudeln. Dann mit Weißwein ablöschen, bis die Gambas zu Hälfte in Flüssigkeit liegen.
- Dann die Petersilie und den beiseite gestellten Knoblauch sowie die Schalotten hinzufügen.

Sie können alles natürlich auch in der Pfanne zubereiten und anschließend in die im Ofen vorgewärmte Tonschale geben. Auch hier empfiehlt es sich, diese vorher zu wässern.

Wer es nicht gerne scharf mag, lässt den Chili einfach weg.

Aufgepasst auch beim Entkernen und Schneiden der Chilischoten. Am besten man zieht hierfür Einmalhandschuhe an, da sonst die Gefahr besteht, dass man sich später mit den Chilifingern ins Gesicht und schlimmstenfalls in die Augen fasst, was sehr unangenehm ist. Das Schneidebrett am besten direkt in die Spülmaschine geben.

Dazu passt ein frisches aufgeschnittenes Baguette zum Tunken, frische Aioli (siehe auch bei den Rezepten) sowie ein schöner trockener Weiß- oder Roséwein.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!