



Foto: stock.adobe.com - karepa

... mit Baguette servieren

Garnelen in Pergamentpapier

- Zutaten (4 Personen):
12 rohe Riesengarnelen (tiefgekühlt; je ca. 80-100 g, mit Kopf und Schale)
2 rote Paprikaschoten
2 gelbe Paprikaschoten
2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
4 Stiele Basilikum
4 Zweige Thymian
5 EL Olivenöl
Fleur de Sel
Pfeffer aus der Mühle
2 EL schwarze Oliven
2 EL Kapern
Piment d'Espelette oder Cayennepfeffer

Zubereitung:

Paprikaschoten längs vierteln, entkernen, waschen, mit der Hautseite nach oben nebeneinander auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen. Im Ofen auf mittlerer Schiene grillen, bis die Haut dunkel wird und Blasen wirft. Mit einem spitzen Messer häuten und in Streifen schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, halbieren und in Spalten schneiden.

Von jeweils 2 Basilikum- und Thymianzweigen die Blätter abzupfen, die Basilikumblätter grob schneiden.

In einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Thymianblättchen darin etwa 5 Minuten andünsten. Paprikastreifen untermischen, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Basilikum, Oliven und Kapern untermischen und die Peperonata nochmals abschmecken.

Die Garnelen bis auf den Schwanzfächer schälen, längs etwas einschneiden, den Darm entfernen, kalt abbrausen und trocken tupfen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Vier Bögen Back- oder Pergamentpapier (etwa 40x40 cm) auf die Arbeitsfläche legen. Jeweils ein Viertel der Peperonata in die Mitte geben und 3 Garnelen darauflegen. Mit dem übrigen Öl beträufeln und mit Fleur de Sel und Piment d'Espelette würzen.

Die restlichen Kräuter klein zupfen, auf den Garnelen verteilen. Das Papier über der Füllung zusammennehmen und mehrmals falten und mit Küchengarn zubinden.

Die Garnelenpäckchen auf das Backblech legen und etwa 15 Minuten garen.

Wichtig, die Garnelen geschlossen im Päckchen servieren, und am Tisch öffnen.