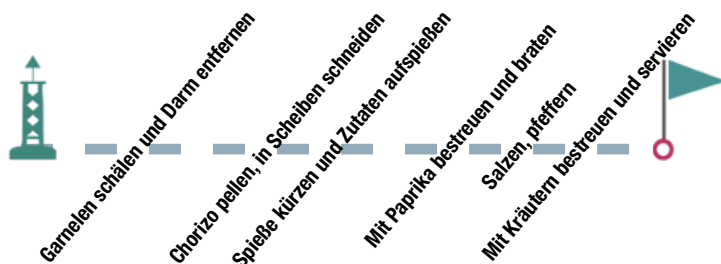


Chorizo-Garnelen-Spieße, Tapa aus Bordeaux

Streckenzeit: 15 Minuten



Anmerkung:

Diese etwas andere „Surf & Turf“ Variante aus Bordeaux hat ihren Ursprung im nahen Baskenland. Durch die Kombination von süßlichen Garnelen mit Chorizo „doux“ wird das Rezept besonders raffiniert. Schnell zubereitet sind die Spieße auch. Die Spieße können vorbereitet werden, gebraten sind sie in zwei bis drei Minuten. Nur das Aufspießen der Garnelen erfordert etwas Sorgfalt.

Die Zubereitung: Die Garnelen mit einer Küchenschere am Rücken aufschneiden, Schale und Darm entfernen. Für die Optik den Schwanz und optional auch den Kopf dran lassen. Die Chorizo in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. **Tipp:** Achtet beim Kauf darauf, dass die Garnelen groß genug sind, damit sie sich später schön um die Chorizo kringeln können.

Die Pfanne mit einem Spritzer Olivenöl erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, die Spieße etwa ein bis zwei Minuten pro Seite bei mittelstarker Hitze braten. Wer mag, kann noch etwas Piment d’Espelette über die Garnelen streuen und eine angedrückte Knoblauchzehe mitbraten.

Gar sind die Spieße, sobald die Garnelen rundum schön rosa geworden sind. Mit gehackter Petersilie oder Koriander bestreuen und sofort mit Zitrone und Baguette servieren.

Werkzeuge: Messer, Brett, Schere, Holzspieße, Pfanne

Tipp: Dazu passen frische Weiß- und Roséweine aus dem Bordeaux.

Zutaten für zwei (als Tapa):

12 mittelgroße Garnelen (am besten noch mit Schwanz, Kopf optional)
1 Chorizo Doux (etwa 100 g)
1–2 TL Piment d’Espelette (optional)
1 TL Olivenöl
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
1 Knoblauchzehe (optional)
Petersilie oder Koriander
12 dünne Holzspieße, (am besten auf 10–12 cm gekürzt)

Beilagen: Zitrone, Baguette, Roséwein



[Mehr Seafoodrezepte hier](#)

