

Garnelenschwänze in Tomaten-Sauce mit Reis



Sehr viel Sauce

Meeresfrüchte. Genauer Garnelenschwänze. In einer schmackhaften Tomaten-Sauce.

Ich brate die Garnelenschwänze separat an und flambiere sie mit Gin.



Garnelen beim Flambieren

Die Sauce bereite ich aus Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel zu. Für etwas Schärfe sorgt eine Peperoni. Und Tomaten. Dazu Tomatenmark. Und Weißwein und selbst zubereiteter Gemüfefond. Verfeinert mit Rosmarin. Für etwas Farbe hebe ich vor dem Servieren noch Petersilie unter.

Dazu gibt es als Beilage Reis.

Das Ganze ergibt ein schmackhaftes Gericht mit wirklich viel Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 100 g Garnelenschwänze
- 1 Tasse Reis
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 grüne Peperoni
- 2 Tomaten
- 1 TL Tomatenmark

- trockener Weißwein
- 100 ml [Gemüsefond](#)
- $\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)
- 2 Zweige Rosmarin
- etwas Petersilie
- 4 cl Ungava-Gin
- Butter
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und in Ringe schneiden. Strunk der Tomaten entfernen und Tomaten kleinschneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Garnelenschwänze darin anbraten. Gin dazugeben und flambieren. Beiseite stellen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin abraten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Es sollen sich deutliche Röststoffe bilden. Peperoni und Tomaten dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Fond dazugeben. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden ablösen. Rosmarin dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen. Dann unzugedeckt bei mittlerer Temperatur 10 Minuten reduzieren. Zitronensaft dazugeben. Sauce abschmecken. Kleingeschittene Petersilie dazugeben und untermischen. Garnelen mit Gin dazugeben und etwas erhitzen.

Währenddessen Reis nach Anleitung zubereiten.

Reis in einen tiefen Teller geben und Garnelen mit viel Sauce darüber verteilen. Servieren.