

Pacific Prawn's a'la DerPrepper

(leckere Garnelenschwänze)

Pacific Prawn's a'la DerPrepper, das hört sich schon wieder schräg an....

Ist es aber nicht!

Allerdings ist es weder ein Schnellgericht, noch ein billiger Snack.

Es ist schon ein kleines gourmenantes Kunstwerk, jenseits von billig mit einer Zubereitungszeit von ca. 60 Minuten. Wer Pacific Prawn's bereitet, der muss schon etwas tiefer in die Tasche greifen und will sicherlich nicht einfach köcheln sondern eher jemanden beeindrucken oder verwöhnen. Was sich allerdings so nach Südsee und Palmen anhört ist nix anderes als große Garnelen-Schwänze, in unseren Breiten gekühlt, geschält und mit Eis glasiert...halt tiefgefroren. Wer frische bekommt, kann sich natürlich noch glücklicher schätzen.

Die Zubereitung bedarf zwar etwas Sorgfalt, ist aber auch für Fastfood-Fanatiker nicht zu schwierig. Man muss natürlich ein wenig Gefühl dafür haben, wann etwas gar ist und wann nicht. Gleich zu Anfang weisen wir schon darauf hin, dass der Geruch bei Beginn der Erhitzung schon einen gewissen Härtestest bedeutet :-)

Aber wir versprechen: Je weiter die Zubereitung voranschreitet, umso leckerer riecht es!

Ehrlich!

Wir brauchen (für 4 Personen):

1000g (zwei Tüten) Pacific Prawn's (wir nehmen immer die von Costa bei Real oder Marktkauf)

5 - 6 Teelöffel Brühpulver oder Brühwürfel

50 -100g Butter oder Kräuterbutter (notfalls geht auch Margarine)

Olivener Öl oder im Notfall auch normales Öl

Knoblauch oder Knoblauchgranulat

Aioli, Ezme oder Ähnliche Dips und Soßen

Baguette

Zubereitung:

- Eine große stabile Pfanne (Gusspfanne) auf dem Herd bei mittlerer Hitze erwärmen. Etwas Olivenöl darein!
- Die gefrorenen Pacific Prawn's (Garnelenschwänze) einfach so aus der Tüte in die Pfanne geben. Deckel erst einmal drauf (falls verfügbar).

- Die Eisglasur der Garnelenschwänze reicht als Flüssigkeit für die Marinade aus. Sobald die Eisschicht von den Garnelen abgeschmolzen ist, dürften die Garnelen eigentlich recht gut mit der übrigen Flüssigkeit bedeckt sein, zumindest aber darin schwimmen.
- Jetzt ist es Zeit, 4-5 Teelöffel des Brühpulvers bzw. die Anzahl an Brühwürfeln dazu zu geben.
- Bei mittlerer Hitze sollten die Garnelenschwänze jetzt vorsichtig des Öfteren gewendet werden. Dabei lässt sich dann auch die Brühe auf.
- Zwischendurch kann jetzt schon der Knoblauch bzw. das Knoblauchgranulat dazu gegeben werden. Wir verwenden Granulat, da ja eh genug Flüssigkeit vorhanden ist und sich Granulat in der Regel darin gut auflöst. Mit Knoblauch und auch der Brühe sollte NICHT gezeitigt werden, da die Garnelenschwänze darin ja nur relativ kurz "eingelegt" werden. Interessanterweise reichen die ca. 60 Minuten Gesamtzubereitungszeit aus, damit die Garnelenschwänze einen schönen, aber nicht zu kräftigen Würzgeschmack aufnehmen.
- Gut gewürzt und weiterhin bei mittlerer Hitze (es sollte nur ganz leicht blubbern...) köchelt man die Garnelenschwänze jetzt etwas durch.
- Keinesfalls sollte man zwischendurch vergessen, die Garnelenschwänze umzudrehen.
- Sicher wird man jetzt einen wirklich penetranten Geruch vernehmen, der in keiner Weise das spätere Ergebnis widerspiegelt!
- Je weiter die Zubereitung voran schreitet, umso angenehmer und leckerer wird auch der Geruch!!!
- Also, wenn die so köchelnden Garnelen so vor sich hin blubbern (ca. 5 bis 10 Minuten) fängt man nun langsam an, die Brühe (Flüssigkeit) abzuschöpfen. Am besten geht dies mit einem kleinen Löffel. Die Flüssigkeit aber NICHT wegschütten, da zumindest ein Teil davon noch gebraucht wird!
- Wenn ungefähr die Hälfte der Flüssigkeit abgeschöpft ist (dabei immer schön weiter umrühren und weiter kochen...) gibt man einen Teil (ca. die Hälfte) dazu.
- Immer wieder sollten die Garnelenschwänze vorsichtig gewendet werden.
- Jetzt wird weiterhin immer mehr der Flüssigkeit abgeschöpft, bis fast nichts mehr vorhanden ist. Schnell merkt man, dass die Garnelenschwänze nun mehr oder weniger bruzzeln. Dabei sollten sie natürlich jetzt auch Farbe annehmen, sprich leicht bräunlich werden.
- Immer wieder wird jetzt wieder etwas Flüssigkeit dazu gegeben und die Garnelen gewendet. Dabei hat es dann den Anschein, als würde man die Garnelenschwänze nahezu kandieren. Die Flüssigkeit bleibt nämlich beim weiterköcheln eher an den Schwänzen kleben.

- Jetzt wird es auch Zeit, den Rest der Butter dazu zu geben.
- Schön vorsichtig weiterköcheln und auch immer wieder mal einen Teelöffel der Flüssigkeit wieder dazu geben.
- Wenn die Garnelenschwänze leicht bräunlich kandierte aussehen und dabei durch die Butter auch schön glitzern, sollte man keine Flüssigkeit mehr begeben und die Schwänze noch ca. 1 bis 2 Minuten bruzzeln.
- Immer noch regelmäßig und vorsichtig wenden.

Jetzt müsste so ungefähr eine Stunde vergangen sein und das bedeutet, die Pacific Prawn's sind servierfertig!

Wir genießen die Pacific Prawn's immer mit Aioli und Ezme.

Jetzt kann man nur noch einen guten Appetit wünschen.

© www.prepper.de 2010