

Zwischengang: Riesengarnelen Diavolo von Johann Lafer und Ralf Karloff

Zutaten für vier Personen

1 Kg	Riesengarnelen
100 g	Butter
30 ml	Sojasauce, hell
400 ml	Hummerfond
500 g	Cocktailtomaten
1 Bund	Petersilie, glatt
1	Zitrone, unbehandelt
2 Zehen	Knoblauch
300 g	Oliven, mit Paprika gefüllt (groß)
100 g	Schalotten
	Tomatenmark
	Sambal Oelek
	Olivenöl, nativ extra
	Olivenbrot



Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Cocktailtomaten halbieren, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen circa 45 Minuten trocknen. Riesengarnelen mit der Schale halbieren und vom Darm befreien. In einer nicht zu heißen Pfanne erst auf der Fleischseite anbraten, dann wenden und weitere zwei bis drei Minuten braten. Im Backofen warm stellen.

Schalotten würfeln, Knoblauch klein schneiden, Oliven in Viertel schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Riesengarnelenbratfond mit Olivenöl und Butter strecken. Schalotten, Knoblauch und dann Tomatenmark darin dünsten. Oliven, Sambal Oelek und die Sojasauce dazu geben. Danach mit Hummerfond auffüllen, die Cocktailtomaten dazugeben und alles mit dem Saft der Zitrone abschmecken.

Die Garnelen in die Sauce geben und zum Servieren mit fein gehackter Petersilie bestreuen. Als Beilage das in Olivenöl und Knoblauch geröstete Olivenbrot reichen.