



Garnelen mit Tomaten, Oliven und Arak

4 Portionen

4 Flaschentomaten

8 Riesengarnelen (6-8/lb., roh, ohne Kopf, mit Schale)

20 g Butterschmalz

40 g Butter

50-80 g Kalamata-Oliven

2-3 cl Arak [Pastiche]

3 Knoblauchzehen

1 Bund glatte Petersilie

Salz

Piment d'Espelette

- Tomaten häuten und längs vierteln
- Garnelen pulen und entdarmen
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen und in hauchfeine Scheiben schneiden
- Petersilie hacken

In einer Pfanne das Butterschmalz kräftig erhitzen. Die Garnelen darin 2 Min. unter häufigem Wenden braten. Hitze etwas reduzieren, etwas salzen, Tomaten, Oliven und Piment d'Espelette zugeben und weitere 2-3 Min. braten. Mit Arak ablöschen, Butter, Knoblauch und Petersilie zugeben. Mit Salz abschmecken, kurz schwenken und mit Brot servieren.

Dazu passt Grauburgunder oder Rotwein.