

PILI-PILI GAMBAS

Zutaten

- 1 kg Gambas, grosse, entdarnt, ohne Schalen
- 1 kleine Schalotte, klein gewürfelt
- 2 EL [Knoblauchscheiben](#)
- 100ml Olivenöl
- 100ml Weisswein, trocken, evtl. mehr (bis 200 ml)
- 5-8 [Pili-Pili](#) entkernt, klein geschnitten 2 - 4 mm
- 1 Prise [Meersalz](#)
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL [Petersilie](#), klein gehackt

La Cucina

Eine feuerfeste Tonschale (ca. 25 – 30 cm) vor der Benutzung 1 Std. wässern (alles wird sehr heiss zubereitet und die Schale kann so nicht reissen). Das Olivenöl ganz heiss werden lassen, Knoblauch und Schalotte kurz darin anbraten, bis beides glasig ist, herausnehmen und beiseitestellen. Die abgetupften trockenen Gambas im Olivenöl ca. 4 min. weiter braten und dabei öfter die Tonschale schwenken, sodass die Gambaflüssigkeit emulgiert aussieht (wird milchig). Salz, Pfeffer, und die Chilis hinzugeben und eine weitere Minute mitgaren. Hitze erhöhen, sodass alles sprudelt, dann mit dem Weisswein ablöschen, sodass die Gambas zur Hälfte in der Flüssigkeit liegen. Die Petersilie und den beiseitegestellten Knoblauch mit der Schalotte dazugeben. Alles kommt ganz heiss mit der Tonschale auf den Tisch. Frisches warmes Weissbrot, oder Baguette zum Tunken dazu reichen. Wir nehmen erntefrischen Knoblauch und geben den klein geschnittenen Lauch mit der Petersilie als Letztes dazu.

