



Flammbierte Eismeer King Prawns

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 2 Personen:

1 Packung Eismeer King Prawns

6 EL Olivenöl

8 EL Whisky

3 Knoblauchzehen

10 Wacholderbeeren

Meersalz

Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Knoblauchzehen schälen und in ganz kleine Stücke schneiden. Die Wacholderbeeren zerdrücken, klein hacken und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und den Knoblauchzehen vermengen.
2. Die Garnelen in der zubereiteten Mischung tränken und das Ganze für eine Stunde im Kühlschrank einziehen lassen.
3. Kurz vor dem Servieren die Garnelen für ca. 3 Minuten in einer heißen Pfanne anbraten.
4. Die Garnelen aus der Pfanne nehmen, etwas Whisky darüber verteilen und flambieren. Mit einem grünen Salat servieren.

Tipp: Für ein leichteres Flambieren, einfach den Whisky vorher leicht wärmen