



Rezept

Gambas a diabo (PRT)

Rezept Bild



Zutaten

- Tiger Crevetten (pro Person 3-4 Stück)
- [Tomatensauce ala Marie-Louise](#) (...ist ein Muss... ohne diese Sauce kann man das Rezept vergessen !!!!)
- 1 Zwiebel
- 1 Peperoni
- 3 Knoblauchzehen (in Scheiben)
- Ingwer
- Butter
- 1 kleine Dose Ananas (mit Saft)
- 1 ausgepresste Zitrone
- Petersilie und Schnittlauch
- Peperocini Oel ([Millas Granate](#))

Zubereitung

- Tomatensauce vom Vortag, Peperoni, Knoblauch und Zwiebelringe in den Bräter geben und für 30 Min bei 130°C in den Ofen.
- In der Zwischenzeit die Crevetten von der Schale befreien.
- Achtung, eventuell muss noch der Darm entfernt werden
- Nach 30 Min. die Sauce aus dem Ofen nehmen und mit Peperocini Oel würzen, dass die Sauce einen gewissen Biss kriegt (1Teelöffel). Alles wieder in den Ofen geben und auf 150°C stellen.
- Nun die Crevetten auf beiden Seiten in Butter (Knoblauch + Ingwer) anbraten. Die Sauce aus dem Ofen nehmen, den Zitronensaft, die zerstückelten Ananas und den Ananassaft in die Sauce geben. Die Crevetten dazugeben. Einen Teil der Petersilie und dem Schnittlauch untermischen. Das Ganze geht nun nochmals 5 Min. in den Ofen.
- Anschliessend herausnehmen, mit Petersilie und Schnittlauch bestreuen und servieren.

Tipps und Tricks

Geschichte

Dies ist ein Versuch, die Besten je auf Madeira gegessenen Gambas zu kopieren!! (siehe Foto 3)

Fazit

Nicht wie in Madeira, aber auch Topp.

Tags

[Meer](#) [Meeresfrüchte](#) [Gambas al diablo](#) [PortuBra](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos



